UNIVERSITÉ DE MONTPELLIER — FACULTÉ DE DROIT

Les Maîtres des Victuailles et le Commerce de la Boucherie en Avignon sous la domination des Papes

THÈSE POUR LE DOCTORAT

(Sciences Politiques et Économiques)

PAR AUGUSTE PLEINDOUX

VÉTÉRINAIRE

AVIGNON

IMPRIMERIE-PAPETERIE RULLIÈRE FRÈRES

1, Rue Collège-du-Roure, 1

1924

Les Maîtres des Victuailles
et le Commerce de la Boucherie
en Avignon
sous la domination des Papes

UNIVERSITÉ DE MONTPELLIER

FACULTÉ DE DROIT

MM. VALÉRY, professeur de Droit commercial.
MOYE, Doyen, professeur de Droit International public.
MORIN, assesseur, professeur de Droit civil.
DONNEDIEU DE VABRES, professeur de Droit criminel.
BECQUÉ, professeur de Droit civil.
DE NESMES-DESMARETS, professeur de Droit administratif.
ROCHE-AGUSSOL, professeur d'Economie politique.
VIALLETON, professeur de Droit civil.
BOSC, professeur de Procédure civile.
VIARD, professeur d'Histoire du Droit.
BASTID, chargé de cours de Droit constitutionnel.
DIJOL, chargé de cours de Législation industrielle.
TISSET, chargé de cours de Droit romain.
TEILLARD, chargé de cours d'Economie politique.
DELBEZ, chargé de cours de Droit romain.
CUQ, chargé de cours de Droit criminel.
VIGIÉ et BRÉMOND, Doyen honoraires.
LABORDE et CHAUSSE, professeurs honoraires.
DUBOIS, secrétaire.
ROCHETTE, secrétaire honoraire.

MEMBRES DU JURY

MM. VIARD, professeur, *Président.*
DELBEZ, chargé de cours } *Assesseurs.*
CUQ, chargé de cours. }

La Faculté n'entend donner aucune approbation ou improbation aux opinions écrites dans les thèses : ces opinions doivent être considérées comme propres à leurs auteurs.

UNIVERSITÉ DE MONTPELLIER — FACULTÉ DE DROIT

Les Maîtres des Victuailles et le Commerce de la Boucherie en Avignon sous la domination des Papes

R. UNIV.
BIBLIOTHEEK
LEIDEN

THÈSE POUR LE DOCTORAT

(Sciences Politiques et Économiques)

PAR AUGUSTE PLEINDOUX

VÉTÉRINAIRE

AVIGNON
IMPRIMERIE-PAPETERIE RULLIÈRE FRERES
1, Rue Collège-du-Roure, 1

1924

Digitized by the Internet Archive
in 2026

https://archive.org/details/IA41535710_0005

PRÉFACE

Dans le chapitre relatif aux Officiers de la ville de son excellent ouvrage sur *L'Organisation municipale d'Avignon à la fin de l'ancien régime*, M. Barthélemy, donne la définition suivante des « maîtres des victuailles », définition qu'il emprunte aux statuts d'Avignon de 1570 : « Nous statuons que les maistres des victuailles fassent la visite des pains à vendre qui se cuisent dans la présente ville, du lieu où l'on tue les animaux, vulgairement appelé « tuadour », de la boucherie, de la poissonnerie et des places publiques où l'on vend les victuailles. Et s'informeront si les pains et poissons se vendent outre et par dessus la taxe... » Et il ajoute : « Ces divers chefs de contrôle et de surveillance donnent lieu à des prescriptions particulières qui, pour ce qui regarde par exemple la qualité et l'état des viandes, la visite des abattoirs et boucheries, touchent en bien des points au service actuel de l'inspection vétérinaire. »

Ces lignes se rapportant à une profession à laquelle nous avons l'honneur d'appartenir depuis presque trente ans attirèrent notre curiosité, et il nous parut intéressant à divers titres de savoir exactement quel fut le rôle de ces fonctionnaires municipaux qui apparaissent *a priori* comme les précurseurs des vétérinaires inspecteurs des aliments d'origine carnée.

Toutefois, après de nombreuses recherches, nous nous sommes rendu compte que l'histoire complète des maîtres des victuailles serait un sujet trop vaste pour un travail du genre de celui-ci. Il faudrait en effet les suivre dans toutes les manifestations de leur activité qui, en dehors de la visite de la tuerie, des boucheries, poissonneries et triperies, comprenaient également l'inspection du pain, du bois, du charbon, la fixation des prix, le contrôle des poids et

mesures, la police des marchés, etc.., etc.. Aussi nous a-t-il paru nécessaire, pour nous renfermer dans un cadre plus restreint et utiliser en même temps nos connaissances professionnelles, d'exposer rapidement leur fonction générale puis au lieu de les suivre dans le détail de chacune de leurs attributions, de montrer plus spécialement leur rôle de police dans le commerce de la boucherie, dont nous étudierons l'organisation d'après les documents de l'époque.

Notre champ d'étude proprement dit s'étendra donc de 1462, date officielle de l'apparition des maîtres des victuailles, au 12 juin 1790, jour où la fuite du dernier vice-légat pontifical, marqua pour Avignon la chute définitive de l'ancien régime. Nous nous efforcerons d'élucider tout d'abord la question des origines ; puis nous exposerons le mode de nomination des maîtres des victuailles, leur responsabilité générale ; nous passerons ensuite rapidement sur leurs attributions et leur rôle, pour consacrer la majeure partie de ce travail au contrôle des aliments d'origine carnée et du commerce de la boucherie. Puis, après avoir donné quelques indications sommaires sur ce qui se pratiquait en d'autres localités, dans le même ordre d'idées, et un aperçu sur la vie économique de l'époque d'après les rapports et procès-verbaux mêmes que nous ont laissés les maîtres des victuailles, nous tâcherons d'apprécier les résultats pratiques de cette antique organisation de contrôle.

Toutefois, nous jugeons indispensable d'exposer tout d'abord, dans une introduction rapide, ce que furent à travers l'histoire, l'Etat et la Ville d'Avignon, qui, soumis au pape du XIV^e^ à la fin du XVIII^e^ siècle, eurent leur évolution particulière avant de rentrer définitivement en 1791 dans la grande famille française.

Nous ne saurions, avant de clore cette préface dont nous nous efforcerons de justifier les promesses dans la limite de nos forces, manquer d'exprimer notre reconnaissance pour le concours dévoué que nous avons trouvé, durant nos recherches, auprès de MM. Girard, conservateur de la bibliothèque et du Musée Calvée d'Avignon, Imbert, archiviste

départemental de Vaucluse, deux paléographes aussi savants qu'aimables auxquels nous devons beaucoup ; nous avons maintes et maintes fois profité de leur expérience pour nous guider parmi les richesses que contiennent les dépôts confiés à leurs soins. Nos remerciements vont aussi à M. Chobaut, l'Archiviste distingué du département du Gard, avignonais d'origine, dont la complaisance est légendaire, et que rien de ce qui touche au passé de sa ville natale ne laisse indifférent ; à M. le Docteur Pansier et à notre excellent ami Barthélemy, deux savants chercheurs toujours prêts à faire bénéficier de leurs vastes connaissances ceux qui s'adressent à leur bienveillance éclairée.

SOURCES ET BIBLIOGRAPHIE

I. — SOURCES MANUSCRITES

a) Archives municipales d'Avignon

Dans leur état actuel, les archives municipales d'Avignon antérieures à la Révolution, conservées aux archives départementales, se divisent en deux parties :

1° Les Grandes Archives. Réunion d'actes jugés les plus importants pour l'histoire ou pour les intérêts de la cité, formée au début du XVIII[e] siècle par Claude Pintat, secrétaire de la Ville (1726-1732). Ces pièces, classées et inventoriées sous une série de rubriques diverses d'après la nature des affaires auxquelles elles se rapportent, ont été mises en boîtes distinctes connues sous le nom de « Boîtes Pintat », au nombre de 96. Il en existe un répertoire manuscrit rédigé par Pintat lui-même, d'après lequel l'Archiviste Achard a fait imprimer un inventaire sommaire qui n'a jamais été distribué, et qui se trouve en feuilles aux archives départementales, où on peut le consulter.

2° Tous les documents laissés de côté par Pintat, ou Petites Archives ont été classés d'après le cadre règlementaire des archives communales ; il n'en existe pas d'inventaire moderne sauf pour la série AA.

La Série AA. (actes constitutifs et politiques de la commune) nous a donné peu de chose.

Dans la Série BB., nous avons dépouillé les délibérations du Conseil de Ville, formant soixante registres. Notre travail a été facilité par l'existence d'un sommaire ou analyse en cinq volumes, portant sur la période de 1372 à 1696, et rédigé au XVIII[e] siècle.

La Série CC. (comptes du Trésorier de la Ville et pièces justificatives) ne nous a pas été très utile.

La Série DD. (propriétés communales, édifices publics, voierie, etc..) s'est révélée plus riche. Nous avons consulté plus spécialement le registre de visites de la tuerie (1765-1775).

La Série FF. (justice, procédure, police) renferme la précieuse collection des livres de la « Politique » où sont enregistrés tous les règlements et ordonnances concernant l'approvisionnement et la vente des diverses denrées de consommation, et le relevé des contraventions et amendes.

b) Bibliothèque du Musée-Calvet d'Avignon

Cette riche bibliothèque possède plusieurs collections de recueils de pièces manuscrites ou imprimées des XVII^e^ et XVIII^e^ siècles, qui forment pour l'histoire locale un ensemble de la plus haute valeur. Il faut citer au premier plan les collections Massilian et Requien, classées et cataloguées par M. Labande.

Nous avons utilisé également les manuscrits :

2503-2506 : *Organisation municipale d'Avignon, histoire et statuts de la ville, rapports et notes* de D. V. H. Chambaud.

2563 : *Journal* de L. Drapier.

2796 : *Histoire d'Avignon*, par le jurisconsulte C. A. Fransoy (1818).

3047 : *Livre de raison* de Jean Artaud.

c) Archives départementales de Vaucluse

Série E, fonds des notaires d'Avignon (minutes des études Pons et de Beaulieu).

d) Archives communales diverses du département

Nous avons consulté également, afin de posséder quelques points de comparaison, divers dépôts communaux en dehors de celui d'Avignon, et principalement celui de Carpentras, conservé à la bibliothèque de la ville (Série BB. et FF.).

II. — SOURCES IMPRIMÉES

a) Textes

Statuts de la cité d'Avignon avec la convention d'icelle... Avignon, Philippe Offray, 1698, in-4°.

Statuts, règlements, bulles et autres titres pour la ville de Carpentras..... Carpentras, 1749, in-4°.

Code Durini, au Recueil des Règlements et ordonnances de S. E. Mgr Ange-Marie Durini, Avignon, Jean-Joseph Niel, 1776, in-4°.

b) Ouvrages historiques

ACHARD (F.) : *La Municipalité et la République d'Avignon au* XII^e^ *et au* XIII^e^ *siècle*, Avignon, 1872, 85 p. in-8°.

ACHARD (P.) : *Guide du voyageur ou dictionnaire historique des rues et des places publiques de la ville d'Avignon....* Avignon, 1857, in-8°.

BARTHÉLEMY (A.) : *L'Organisation municipale d'Avignon à la fin de l'Ancien Régime*, Avignon, 1921, in-8°.

CHARPENNE (P.) : *Histoire des réunions temporaires d'Avignon et du Comtat-Venaissin à la France*, Paris, 1886, 2 vol. in-8°.

CILLEULS (A. des) : *Le socialisme municipal à travers les siècles*, Paris, 1905, in-8°.

DUHAMEL (L.) : *Avignon au* XVIII^e^ *siècle, topographie, organisation générale, corporations, industrie, commerce* (Annuaire de Vaucluse, 1911).

ENLART : *Manuel d'archéologie du Moyen-âge*, architecture civile (tome II.).

FAUDON (V.) : *Essai sur les institutions judiciaires, politiques et municipales d'Avignon et du Comté-Venaissin sous les papes*, Nîmes, 1867, 68 p.), in-8°.

FORNERY (J.). : *Histoire du Comté-Venaissin et de la ville d'Avignon*, Avignon, 1909, 3 vol. in-8° (publié par L. Duhamel).

GIRARD (J.) : *Avignon au temps des papes.* Mémoires de l'Académie de Vaucluse, 1921 pp. 85-146).

— *Avignon après les papes* (Annuaire de la société des amis du Palais des Papes, 1922).

— *Les maîtres des rues d'Avignon au* XV^e^ *siècle* (Annales d'Avignon et du Comté-Venaissin, 1917-1918, pp. 43-80).

GIRARD et PANSIER (Dr P.) : *La cour temporelle d'Avignon aux* XIV^e^ *et* XV^e^ *siècles*, Paris et Avignon, 1909, in-8°.

— *Les statuts d'Avignon de* 1441 (annales d'Avignon et du Comté-Venaissin, 1914, pp. 145-216).

LABANDE (L. H.) : *Avignon au* XIII^e^ *siècle*, Paris, 1908, in-8°.

— *Avignon au* XV^e^ *siècle*, Monaco et Paris, 1920, in-8°.

MAULDE (A. R. de) : *Coutumes et règlements de la République d'Avignon au treizième siècle*, Paris, 1879, in-8°.

PAMARD (J. B. A. B.) : *Topographie physique et médicale d'Avignon et de son territoire*, Avignon, J. J. Niel, an X, 80 p. in-8°.

PANSIER Dr P.) : *Les rues d'Avignon au moyen-âge*, Avignon, 1911, in-4°.

SAGNIER (A.) : *Les municipalités du Comtat aux* XVII^e^ *et* XVIII^e^ *siècles* (Mémoires de l'Académie de Vaucluse, 1888, pp. 123-146).

SAUVE (F.) : *Les services publics communaux et les abonnements en nature au Moyen-âge dans la région Aptésienne*, (Annales de la société d'études provençales, 5^e^ année, 1908, n^os^ 1 et 2).

INTRODUCTION

L'histoire d'Avignon est une des plus curieuses de celles des cités de la région provençale. Elle doit son origine à la situation politique particulière dans laquelle se trouvèrent placés les habitants de cette ville pendant de nombreux siècles : Avignon se gouverna en République indépendante de la fin du XII^e^ au milieu du XIII^e^ siècle. Soumise en 1251 aux comtes de Provence et de Toulouse, elle passa en 1348 sous la domination des papes pour n'être réunie à la France qu'en 1791. Mais elle essaya toujours avec des fortunes diverses de conserver et de développer ses libertés municipales.

Pendant la première moitié du XII^e^ siècle la commune se constitue peu à peu malgré la résistance des vicomtes et des évêques : encore ces derniers parvinrent-ils à conserver longtemps d'importantes prérogatives et comme une sorte de droit de tutelle (1). Les statuts de 1154 sont le témoin de cette première phase de l'évolution. Au début du XIII^e^, la commune, le consulat apparaît constitué avec la plénitude des pouvoirs politiques, administratifs et judiciaires ; le gouvernement est aux mains des chevaliers et de la classe bourgeoise riche. Avignon a ses consuls, ses conseils, ses juges et son sceau,et traite en égale avec les pouvoirs féodaux et les autres villes indépendantes de Provence, de Languedoc, et d'Italie. Nous ne pouvons entrer dans les détails de

(1) Voir l'étude de M. E. Duprat : *les origines des communes Provençales* (Annales de l'écoles palatine d'Avignon, 1921, premier semestre).

l'histoire de cette période agitée, dont il nous reste les statuts de 1246 (1).

Mais, dès 1251, la commune disparaît. Les habitants perdent leur indépendance et se soumettent sans coup férir aux Comtes de Provence et de Toulouse prêts à les assiéger : ils cessent désormais d'être les maîtres de leur activité et doivent accepter un viguier ou lieutenant des comtes souverains, entre les mains duquel passent les rênes du gouvernement. Ce viguier et les deux juges qui l'assistent, étrangers à la ville, sont nommés chaque année.

Toutefois, les avignonais, qui avaient capitulé sans résistance, essayèrent de sauver le plus possible des privilèges inscrits dans leurs statuts. C'est ainsi que les conventions de 1251 devinrent pour plus de cinq siècles la base des franchises qu'ils ne cessèrent de défendre contre les diverses tentatives d'empiètement de leurs maîtres successifs, et de développer même quand les circonstances leur parurent favorables.

Il n'y a plus de consuls, mais il reste à la communauté le droit de désigner deux syndics, simples représentants temporaires, des intérêts de la collectivité. Le viguier devra choisir pour former un conseil qu'il préside et dont il sanctionne les décisions, un certain nombre de citoyens, chevaliers et bourgeois par parts égales. Les bons usages et les bonnes coutumes de la ville resteront en vigueur ; les habitants ne seront nullement inquiétés, ils demeureront exempts de taille ou impôt forcé, et nul n'aura à redouter l'emprisonnement arbitraire, si, prêt à donner caution, il n'est coupable de crime grave et avéré. Comme garantie morale, le viguier à son entrée en charge, devra jurer devant l'évêque et l'assemblée générale des habitants de défendre l'Eglise et son prélat, de maintenir les libertés, immunités, franchises et privilèges concédés, de juger selon les lois et les bonnes coutumes de la cité.

En somme, si la commune a disparu, la communauté reste avec une personnalité propre et des conditions d'exis-

(1) Voir le beau livre de M. Labande, *Avignon au* XIII^e *siècle*, 1908, in-8°.

tence qui demeurent son apanage et lui donnent son caractère officiellement reconnu. Unie, disciplinée, forte, cette communauté est un bloc contre lequel se heurtera souvent le pouvoir supérieur, mais qu'il ne parviendra jamais à désagréger.

Le passage d'Avignon sous la domination pontificale en 1348, bien qu'il constitue un fait historique particulièrement important, ne modifia pas sensiblement le régime municipal. L'autorité seule changeait, et, comme elle se trouvait en face d'une organisation déjà formée, elle se borna à se substituer sans heurt à sa devancière.

L'évolution des institutions municipales d'Avignon, leur principe d'autonomie étant sauf, va donc se poursuivre désormais à travers les vicissitudes d'une histoire locale aussi originale que variée. Dans cette évolution, deux périodes se dessinent assez nettement avec une physionomie différente (1) : la première va des débuts du XV^e^ siècle jusque vers 1570, la seconde de cette date à la fin de l'ancien régime c'est-à-dire à l'année 1790. Chacune d'elles est marquée par une révision et une nouvelle rédaction des statuts.

La présence des papes à Avignon ne devait pas manquer de changer l'aspect de la ville et la nature de sa population. Un afflux d'étrangers ne tarda pas en effet à s'y produire : nobles, ecclésiastiques, bourgeois, artisans, commerçants, venus du dehors les uns pour vivre dans le voisinage immédiat du Souverain Pontife, les autres pour y exercer les arts, les métiers et le négoce que favorisait sa présence, fournirent un contingent imposant, en grande majorité d'origine italienne. Si l'on y ajoute le personnel de la cour pontificale, des tribunaux nouveaux, des couvents innombrables, d'une université de création récente, avec toute sa clientèle de professeurs, de juristes, de clercs et d'étudiants, on aura une idée du caractère cosmopolite que devait présenter cette agglomération d'habitants fraîchement implan-

(1) V. A. Barthélemy : *Le Régime municipal d'Avignon sous les Papes*, Annales de l'Ecole Palatine d'Avignon, 3^e^ et 4^e^ trimestres 1922.

tés, et l'on comprendra comment l'élément indigène se trouva submergé par un pareil accroissement.

C'est à ce point que, ne pouvant plus, en face de la situation, prétendre exercer seuls leurs franchises municipales, les anciens citadins durent, en s'accommodant avec les nouveaux, les en faire bénéficier et les associer à la conduite des affaires publiques.

Les statuts de 1441 consacrent ce nouvel état de choses Nous y voyons apparaître un conseil composé, à l'image de la population, de trois groupes égaux en importance représentant les trois nationalités : originaires, italiens et citramontains (1).

Les premiers sont les avignonais de race, les ultramontains ou italiens constituent la seconde catégorie, les citramontains représentent tout ce qui n'est ni avignonais ni italien. Le conseil de ville comprend 48 membres, 16 de chaque classe ; trois syndics correspondant également aux trois groupes, assistés d'un assesseur, homme de loi, représentant la municipalité issue du conseil. Les autochtones n'eurent donc plus du pouvoir local que leur part respective et égale à celle des sujets d'autre nationalité devenus leurs concitoyens.

Mais, dès le milieu du xvi[e] siècle, apparaissent les signes manifestes d'une transformation bientôt radicale. C'est alors que s'ouvre une nouvelle période. Un mouvement en sens inverse s'est en effet accompli. Avec la papauté qui a réintégré depuis longtemps Rome, son berceau, ne laissant sur place qu'un légat ou un vice-légat, se sont peu à peu éloignés ceux qu'elle avait amenés dans son sillage. L'élément italien, dont la noblesse avignonaise en particulier était envahie, avait fini par s'amoindrir. Les familles enracinées dans le pays avaient fait souche et se confondaient maintenant avec l'élément du terroir. Les étrangers étaient plus

(1) Les citramontains, par opposition aux italiens ou ultramontains, comprenaient tous les sujets originaires des pays situés en deçà des Alpes par rapport à Avignon : Comtat, Provence, Dauphiné, et, par extension, toutes les autres contrées de France et même d'Europe.

rares, les raisons qui les avaient attirés n'existant plus. En définitive la grande distinction des nationalités avait disparu.

Comme conséquence de ce nivellement ethnique, la composition de l'assemblée communale ne devait pas tarder à refléter l'évolution signalée. Dès la réimpression des statuts en 1570, nous voyons en effet disparaître dans la constitution du conseil de ville la mention des nationalités. Si les trois groupes demeurent, ils ne représentent plus désormais des origines nationales différentes, mais bien des classes sociales distinctes : ces groupes s'appellent les « mains ».

Nobles, seuls dans la première main ; bourgeois et professions libérales, dans la seconde ; petits bourgeois et gens de négoce ou d'industrie, dans la troisième, constituent les trois catégories de citoyens, simplement avignonais, qui ont accès aux affaires publiques.

Dans les circonstances exceptionnelles, des délégués du clergé et de l'Université s'y ajouteront bientôt et formeront la réunion des trois ordres qui dirigeait « l'Etat d'Avignon ». Car Avignon fut un état, à vrai dire minuscule, mais qui entretint souvent des relations directes avec les états voisins et envoya des ambassadeurs à leurs souverains.

Notons qu'en 1460, le titre de consul avait été restitué aux syndics de la ville et que les privilèges de la noblesse avaient été attachés à ces fonctions : n'en résultait d'ailleurs qu'un accroissement honorifique et nullement une extension de pouvoirs : le consulat indépendant était mort depuis deux siècles.

Le XVII^e^ et le XVIII^e^ siècles n'apporteront plus à ce régime que des modifications sans importance. Si l'on veut embrasser dans une vaste vue d'ensemble les rouages de l'administration communale, on trouve le schéma suivant :

Au dessous du vice-légat, représentant local, dans toutes ses attributions spirituelles et temporelles, du pape souverain, le viguier existe toujours, personnage à vrai dire de plus en plus effacé, éclipsé qu'il est par le vice-légat. Il préside encore à l'administration locale en qualité de com-

missaire de l'autorité supérieure. Il est aussi et surtout un magistrat de l'ordre judiciaire, mais il exerce quelques pouvoirs de police générale en même temps qu'un droit de sanction sur les délibérations du conseil : son rôle est au fond surtout honorifique.

Les trois consuls, un de chaque main, véritables représentants de la ville, dont ils sont les hauts magistrats élus, forme le consulat, organe exécutif du pouvoir municipal : représentation officielle de leurs concitoyens, police urbaine, voierie, taxation des denrées sont leur apanage. Un quatrième personnage, l'assesseur ou l'avocat de la ville, également élu par le conseil, les assiste et complète le consulat. Tous sont renouvelés chaque année, et prêtent serment à leur entrée en charge.

Enfin, le conseil de ville, composé de 48 membres répartis en trois mains d'importance numérique égale, transformé en conseil extraordinaire pour traiter des grandes questions de finances, de dépenses ou d'impôts et alors renforcé de membres supplémentaires, constitue le pouvoir initial et l'assemblée délibérante d'où émanent directement ou indirectement toutes les délégations dans le domaine de l'exécutif.

Le conseil ordinaire élit les consuls, surveille les finances, apure les comptes de la ville et des établissements publics, gère le domaine communal, vote les dépenses courantes. Il se recrute par lui-même selon un mode d'élection compliqué aux formalités nombreuses et minutieusement prévues, dans lequel interviennent le sort et les suffrages. La caste dirigeante se survit ainsi, fournissant l'apport nécessaire pris dans son sein, à l'exclusion de tout autre. Le peuple proprement dit est écarté de la scène politique dans ce régime nullement démocratique.

Mais son bien-être matériel, gage assuré de la tranquillité publique, est au premier rang des préoccupations du pouvoir. Sans vouloir faire allusion à certaines théories de sociologie moderne qui se trouveraient peut-être devancées par la pratique des siècles révolus, on sera sans doute sur-

pris de trouver au cours de cette étude la constatation de divers état de fait qui démontreront à quel point était poussé le souci de la réglementation de l'existence collective, et en particulier dans le domaine du ravitaillement de la population.

C'est là que nous allons étudier le rôle et la fonction de ces curieux « maistres des victuailles » qui exercèrent leur activité sur le terrain que se partagent aujourd'hui les branches importantes de l'administration que sont : les services d'hygiène, l'inspection vétérinaire sur les abattoirs, foires et marchés, et la répression des fraudes.

PREMIÈRE PARTIE

Etude générale de la Maîtrise des Victuailles

CHAPITRE Ier

LES ORIGINES DE LA MAÎTRISE DES VICTUAILLES

Dans les statuts de 1246, qui constituent la plus ancienne rédaction complète des coutumes avignonaises, le nom des maîtres des victuailles n'apparaît pas. Toutefois, différents articles se rapportent au commerce des viandes, du poisson, des fruits, de la boulangerie, et organisent une sorte de surveillance pour tout ce qui touche aux denrées alimentaires (1). En particulier, un contrôle fonctionne déjà pour la boucherie, et l'article 84, dans lequel la mise en vente des viandes malsaines et de certaines espèces d'animaux est interdite, prescrit : « que pour cela seront choisis deux prud-hommes jurés qui auront soin durant toute l'année qu'aucune fraude ne puisse être commise contre ce statut sous les peines sus-dites » (2). Un autre prud'homme veillait sur le négoce des fruits et des poissons, deux sur la fabrication du fromage (3).

(1) De Maulde, *Coutumes et règlements de la république d'Avignon au treizième siècle*, pp. 173-177.
(2) *Id.*, *Ibid.*, p. 173.
(3) *Id.*, *Ibid.*, p. 97.

Ces prescriptions sont reproduites avec de très légères modifications de détail dans les statuts de 1441 (1). Tous ces prud'hommes jurés des statuts de 1246 et de 1441 semblent pouvoir être identifiés avec les bailes ou bailons (*bajuli, bayloni*) des divers métiers ; ainsi ceux qui veillaient au commerce des viandes ne sont autres sans doute que les bailes du métier de la boucherie (2).

En 1447, le conseil de ville nomme un *magister panis*, chargé de la surveillance des fours où se cuit le pain et de la fixation des prix auxquels il se vendra suivant le poids et la qualité (3), mais il n'est toujours pas question de maîtres des victuailles. Peu après, il y eut deux *magistri panis*.

En 1452, dans un traité entre les syndics et l'assesseur d'une part, et divers particuliers de l'autre, au sujet des conflits possibles pour la fourniture de la viande de bœuf et de mouton, il est spécifié que les bouchers choisiront deux « moutonniers » et un « bouvier », tandis que la ville de son côté désignera un député pour surveiller la boucherie, avec l'autorisation de la cour temporelle (4).

En effet, à cette époque encore, la police de l'alimentation est bien plus du ressort de l'administration supérieure que de la compétence de la municipalité. C'est la cour temporelle qui s'en occupe. La cour temporelle, *curia temporalis domini Pape*, est l'ancienne cour des comtes, formée par le viguier et les deux juges établis en vertu des conventions de 1251, qui a dans ses attributions la police générale de la cité. Ces hauts magistrats sont assistés du sous-viguier, chef spécial de la police, qui a sous ses ordres deux « compagnons » et trente-deux sergents, pour exercer un droit de surveillance sur les marchés et les denrées (5). Cette situa-

(1) Girard et Pansier, *Les statuts d'Avignon de* 1441, p. 183-185.

(2) Girard et Pansier, *La cour temporelle d'Avignon aux* XIV^e^ *et* XV^e^ *siècles*, p. 35.

(3) Arch. comm. d'Avignon, délibération du conseil du 27 février 1447, fol. IV°.

(4) *Ibid.*, HH., n° 1567.

(5) Girard et Pansier, *La cour temporelle d'Avignon*..... pp. 1, 3, 18.

tion est très nettement définie dans l'article 52 des criées ou ordonnances de la cour temporelle datées de 1458 : « De plus, qu'aucun boucher ou n'importe quelle autre personne d'une condition quelconque ne puisse troubler d'aucune manière le sous-viguier ou ses assesseurs, ni l'un deux, ni d'autres officiers de la dite cour temporelle, ni le baylon ou les baylons du marché, dans la recherche ou l'inspection des viandes des marchés de la présente ville d'Avignon, ni se rendre coupable à leur égard ou à l'égard d'aucun d'entre eux d'injures en paroles ou en actes, soit de leur fait, soit du fait d'autrui ; et ce sous peine d'une amende de vingt-cinq livres par infraction»(1).Il résulte également de ce texte que les baylons dans chaque corporation étaient chargés de la surveilllance du commerce auquel ils appartenaient. L'article 39 des mêmes criées de 1458 règlemente d'une façon identique le commerce de la poissonnerie.

C'est en 1462(2)seulement qu'on ajoute au titre de *magister panis* celui de *victuarius* : Les maîtres des victuailles étaient créés et nommés par le conseil de ville au même titre que les autres officiers municipaux. Cette extension de pouvoirs était une conquête de la ville sur les attributions de la cour temporelle. Elle s'explique par la décadence du viguier, qui n'était plus le premier personnage de l'administration depuis la création du légat par les papes, et qui ne cessera du reste de voir son importance diminuer jusqu'à la fin de l'ancien régime : en 1789, le viguier n'avait guère conservé que les prérogatives honorifiques de sa charge. L'innovation de 1462 ne paraît du reste avoir amené sur le moment aucun conflit entre la ville et la cour temporelle. Mais nous verrons plus loin (3) qu'en fait il y eut à ce sujet quelques difficultés qui furent tranchées au profit de la municipalité.

(1) Arch. comm. d'Avignon, boîte XI, n° 15.
(2) *Ibid.*, délibération du conseil du 23 juin 1462 (Tome III, folio 99).
(3) Voir pages 30-31.

CHAPITRE II

ORGANISATION DE LA MAITRISE DES VICTUAILLES

Election ; Salaire ; Pouvoirs ; Protection et Responsabilité.

Les premiers maîtres des victuailles, au nombre de deux, comme l'étaient les maîtres du pain, furent élus à partir de 1462 par le Conseil comme les autres Officiers(1)de la ville (maîtres des rues, maîtres des ponts, etc...) au scrutin secret par « fèves » et plus tard par « ballottes ».

« Féver » ou «ballotter» un nom, à l'époque, c'était le soumettre aux suffrages. Au début, on se servait en guise de bulletins de fèves noires ou blanches selon que l'on se décidait pour l'affirmative ou pour la négative : le conseil du 20 janvier 1475 décida que les délibérations seraient prises par suffrages, c'est-à-dire par fèves blanches signifiant la négative et par fèves noires signifiant l'affirmative (2). Chaque conseiller avait à sa disposition un certain nombre de fèves noires et blanches et, au moment du vote, il en déposait une dans le « calisse » ou vase placé à cet effet sur une table occupant le milieu de la salle.

Les maîtres des victuailles, comme les autres officiers, étaient élus à la pluralité, c'est-à-dire au plus grand nombre de suffrages. Toutefois, avant de procéder à l'élection, il « était mis papier sur table » : une feuille de papier était placée sur une table et chaque votant venait y inscrire le nom du citoyen qui lui paraissait le plus qualifié pour

(1) Au sens de : chargés d'un office.

(2) « *Videlicet quod conclusiones fiant per fabas albas designantes négativam et per fabas nigras designantes affirmativam* » (Ach. comm. d'Avignon, délibérations, T. IV, conseil du 20 janvier, 1475).

remplir la fonction. Les noms inscrits étaient seuls « févés » ou « ballottés » chacun à leur tour.

A partir de 1608, l'emploi des fèves fut abandonné et remplacé par celui de ballottes uniformes ou boules de drap de même couleur et de même grosseur «à la façon de Venise» ballottes que l'on déposait au moment du vote dans un vase spécial appelé « boussola ». Les ballottes étant identiques, le vase destiné à les recevoir comprenait deux compartiments ou « goubeaux », un pour l'affirmative et un pour la négative. Afin de garantir le secret du vote, une large ouverture prolongée en forme d'entonnoir permettait d'y glisser la main sans laisser voir de quel côté elle laissait tomber la ballotte. Ce nouveau système adopté par le conseil de ville le 12 juin 1608 fut approuvé par ordonnance du vice-légat en date du 23 juin suivant (1).

L'élection des Officiers avait lieu généralement le 23 juin, veille de la Saint Jean-Baptiste ; ils entraient en fonctions le lendemain de leur élection, pour une année, et prêtaient serment d'exercer leur charge diligemment et en gens de bien, en s'abstenant avec soin de toute considération personnelle ou tractation louche : ces termes sont reproduits dans l'article 21 des statuts de 1570.

Les officiers sortants ne pouvaient être réélus qu'après un intervalle de quatre ans (2).

Vers la fin du xv[e] et au commencement du xvi[e] siècles, on s'aperçoit que ce sont toujours les mêmes personnages qui sont consuls, conseillers ou officiers municipaux. Les pouvoirs municipaux étant entre les mains d'une coterie, les élections désignent toujours les mêmes hommes. Tel consul ou tel conseiller sortant qui, d'après le statut, ne doit plus faire partie de l'assemblée municipale avant quatre ans, occupe en attendant une charge d'officier.

(1) Barthélémy, *L'organisation municipale d'Avignon à la fin de l'Ancien Régime*, p. 35.

(2) D'après l'article du statut : « *De officiaris per quadriennium ad eadem officia non revertendis* » ; il est cité à propos de l'élection d'un maître des victuailles en 1543 (Arch. comm. d'Avignon, registres des délibérations, T. X, fol. 97, conseil du 23 juin 1543).

Le 23 juin 1576 (1), le conseil, régularisant en quelque manière cette pratique, décida qu'à l'avenir le second consul sortant de fonction serait de droit premier maître des victuailles, en propres termes que : « le second consul vieux serait maître de victuailles né ». Seul le second maître des victuailles est désormais « févé ». Cette décision fut prise, porte la délibération, à cause du désordre qui existait dans le ravitaillement et les marchés, et avec cette obligation pour les titulaires : « d'exercer leur charge et maîtrise en personne ». Nous expliquerons bientôt ce qu'il faut penser de cette dernière prescription.

Le 30 juin 1644 (2), le conseil prit encore une délibération identique.

Quelquefois, le jour de l'élection, le second consul sortant ou le maître des victuailles élu n'acceptaient pas de remplir la charge et demandaient au conseil de nommer quelqu'un à leur place,sous prétexte qu'ils devaient s'absenter fréquemment ou que leur état de santé laissait à désirer. En ce cas, le conseil désignait d'autres titulaires (3).

A la suite du décès d'un maître des victuailles en charge au cours de l'année, on élisait un nouvel officier pour le temps à courir jusqu'au 23 juin suivant (4).

***

Durant les premières années qui suivirent la création de la maîtrise, il est certain que les maîtres des victuailles ne recevaient aucun salaire. On peut supposer que l'honneur seul d'exercer de pénibles fonctions ne suffisait pas à exciter leur zèle. Toujours est-il qu'en 1498 ils réclamèrent des honoraires de concert avec les autres officiers qui, comme eux, n'étaient pas payés. Leurs doléances furent accueillies; le conseil décida le 7 février 1498 : « que les maîtres des

(1) Arch. comm. d'Avignon, rég. des délibérations, T. XV, fol. 62 v°.
(2) *Ibid.*, *id.*, T. XXVI, fol. 266 v°.
(3) Arch. comm. d'Avignon, T. XXII, fol. 122 v° et T. XLII, fol.48 v°.
(4) *Ibid.*, *id.*, T. XXV, fol. 234 (6 octobre 1635).

victuailles ainsi d'ailleurs que d'autres officiers de la ville, savoir les juges des marchands, les maîtres des rues et des ponts, ne voulant point vaquer à leurs emplois attendu qu'ils n'en reçoivent aucun traitement » auraient chacun des honoraires annuels de 30 florins, payables à Pâques (1).

Mais le 24 avril 1520 (2), en raison de la situation financière de la ville, alors chargée de dettes, le traitement des maîtres des victuailles, comme d'ailleurs celui de certains officiers, fut réduit pour deux années à 15 florins. Le légat François de Clermont, par une ordonnance citée au conseil du 15 décembre, rétablit pour eux l'ancien chiffre de 30 florins, à cause, est-il dit, du « service continuel » de ces fonctionnaires (3).

En 1523, malgré une nouvelle demande du conseil, qui exprimait l'intention d'avoir recours au Pape, si le légat refusait encore, les honoraires des maîtres des victuailles furent maintenus au même taux (4).

Outre leur traitement fixe, les maîtres des victuailles avaient droit à une part des amendes qu'ils infligeaient, part que les statuts de 1568-1570 fixent dans leur article 14 au neuvième.

***

Les maîtres des victuailles sont les délégués du conseil de ville pour tout ce qui se rapporte aux denrées alimentaires et à certaines fournitures nécesssaires à la vie économique de la cité. Leurs attributions ne furent définies en détail que dans la rubrique IV des statuts de 1568-1570. Pour le siècle qui précède cette date, les documents sont peu nombreux : aussi les rares textes qui les concernent méritent-ils d'être étudiés avec quelque attention.

C'est d'abord une criée en provençal de la cour temporelle datant de 1483 (5) traitant de la réglementation de la bouche-

(1) *Ibid.*, *id.*, T. V bis, fol. 138.
(2) *Ibid.*, *id.*, T. VII, fol. 78 v°.
(3) *Ibid.*, *id.*, T. VII, fol. 120.
(4) *Ibid.*, *id.*, T. VIII, fol. 196.
(5) *Ibid.*, *id.*, T. V, folio 23.

rie et intitulée *Capitula masselariorum*. Après avoir fixé les prix des viandes aux diverses époques de l'année, prix établis « à l'arbitre et cognoyssance des maîtres de las victualhes»,cette criée édicte qu'au cas où les bouchers débiteraient des viandes de qualité insuffisante : « Les maîstres de las victualhes les feran taxar per lo revisitador deputal », ce qui semble indiquer qu'à cette époque, les maîtres des victuailles avaient en sous-ordre un inspecteur chargé de les seconder.

En 1502, des lettres patentes de Galéot de la Rovère prescrivent que les maîtres des victuailles, dans l'exercice de leur office, doivent être indépendants de tous officiers ayant « *minorem potestatem* ». Il enjoint aux juges, procureur fiscal et clavaire de la cour temporelle, ainsi qu'à leurs officiers et notaires criminels de ne jamais intervenir ni gêner les maîtres des victuailles en tout ce qui concerne leurs attributions. Ce texte est important et permet de conclure que si la cour temporelle n'avait pas protesté en 1462 contre la création des maîtres des victuailles, il s'était produit ensuite certains conflits entre les officiers de la cour et les mandataires du conseil de ville. Les lettres patentes de 1502 tranchèrent la difficulté et se prononcèrent en faveur de ces derniers (1).

Une bulle du Pape Léon X, en date du 13 février 1513, porte de chaque année sont députés : « deux maîtres de victuailles chargés des denrées comestibles » (*eorum cura est super rebus comestibilibus*), avec pouvoir de juger si elles sont bonnes ou mauvaises, de qualité suffisante ou insuffisante, et de les déclarer propres ou impropres à la consommation ; en ce dernier cas, de les faires jeter au fleuve (2).

---

(1) Arch. comm. d'Avignon, boîte de Pintat, n° XXVI, pièce côtée C. n° 3.

(2) Cette coutume de jeter les viandes saisies au Rhône s'est perpétuée jusqu'à ces derniers temps. Elle n'a été abolie que vers la fin du XIX^e^ siècle, lorsque l'administration municipale s'aperçut que les viandes jetées étaient repêchées un peu plus bas pour être livrées à la consommation ! Aujourd'hui, les viandes saisies sont tailladées, dénaturées à l'aide d'une mixture de pétrole et de noir de fumée, puis livrées à l'équarisseur.

Dans l'exercice de leurs fonctions, ils ne doivent être nullement gênés par les Officiers ordinaires d'Avignon (1)

Quelques années plus tard, dans une ordonnance du légat, le Cardinal de Clermont, du 7 janvier 1519, on trouve : « que malgré que chaque année à la fête de la Saint-Jean-Baptiste, deux maîtres de victuailles soient députés par délibération du conseil de la cité pour les denrées comestibles,avec faculté d'en augmenter ou diminuer le prix selon les besoins, les juges de la cour temporelle se sont permis d'augmenter le prix des victuailles, ce qui trouble les consuls ». L'ordonnance défend aux juges, avocats, procureurs fiscaux, et autres officiers de la cour de rien édicter sur la matière, et confirme les prérogatives des délégués de la municipalité pour qu'ils en décident selon leur conscience (2).

Mais il faut arriver aux 21 articles de la rubrique IV des statuts de 1568-1570 pour que la législation sur ce point soit définitivement fixée et réglée en détail (3).

Les maîtres des victuailles doivent inspecter les boulangeries, la tuerie, la boucherie, la poissonnerie, les places publiques où l'on vend des victuailles. Ils doivent s'enquérir si rien de se vend au-dessus de la taxe,si les viandes ne proviennent pas de bêtes malades ou de certaines espèces dont la vente est interdite. Ils prennent soin qu'on ne vende pas de veaux, chevreaux ou agneaux mort-nés, de viandes gâtées ou près de se corrompre. Ils règlementent les usages intérieurs de la boucherie et de la poissonnerie, les jours et heures de vente. La police des marchés leur incombe ainsi que le contrôle des poids, la visite du charbon, des cercles de tonneaux, du bois à brûler. Très régulièrement, ils se réunissent à l'Hôtel de Ville avec leurs prédécesseurs en la charge et les consuls, pour examiner toutes les questions qui peuvent se rapporter à l'exercice de leur ministère, ainsi que la meilleure manière de punir et d'empêcher à l'avenir les infractions commises ou à commettre.

---

(1) Arch. comm. d'Avignon, boîte IV, pièce cotée M n° 12.
(2) *Ibid.*, boîte XXII, pièce cotée C n° 3.
(3) Pièce justificative n° II.

Le lendemain de leur entrée en fonctions, les maîtres des victuailles sont convoqués à l'Hôtel de Ville en présence des consuls et des représentants des diverses corporations intéressées, c'est-à-dire des maîtres-jurés des fourniers et boulangers, des bouchers, etc.... Là, on consulte ces derniers puis on fixe le taux du pain, de la viande de bœuf, de mouton, d'agneau, de veau, de chevreau, de porc, des tripes, du poisson, de la graisse, de la charcuterie, des chandelles de toute dimension.....

Mais alors que le prix de la viande est établi en principe pour toute l'année, sauf événements graves ou réclamations des bouchers, celui de la viande de porc ne l'est qu'à la fin octobre, la consommation n'en étant permise qu'à partir de cette date. Le taux du pain est réglé chaque mois. Dans toutes ces opérations on tient compte du prix de revient, des impôts, du change, etc...

Le tableau définitif des prix une fois établi, on le transcrit pour faire foi sur le « registre de la politique » (1) le trompette de la ville le publie à tous les carrefours et lieux accoutumés, enfin des copies en sont affichées aux endroits où les intéressés peuvent facilement les consulter à toutes fins utiles.

Il est visible que ce rôle de police était important, et que les maîtres des victuailles décidés à remplir consciencieusement leurs fonctions avaient beaucoup à faire. Pendant les années prospères où le commerce et l'industrie étaient florissants, le peuple gagnait aisément sa vie ; aussi personne ne se plaignait et les maîtres des victuailles, qui n'opéraient généralement que sur dénonciation, n'étaient pas surchargés de besogne, ni assiégés de soucis. Mais dès que les mauvaises années arrivaient, récoltes déficitaires, inondations, guerres, épidémies de peste, les doléances se multipliaient, et les officiers responsables étaient sans doute vite débordés. Aussi voyons-nous souvent, au cours de l'époque envisagée, qu'en raison « des grands abus qui se commettent

(1) Arch. comm. d'Avignon, série FF.

journellement à l'égard des victuailles » (1), on adjoint aux titulaires d'autres citoyens pour les seconder dans une partie quelconque de leurs complexes et délicates attributions : ceux-ci portent des noms divers : maîtres d'abondance, surintendants de l'abondance et de la police, lieutenants, députés. Les maîtres d'abondance, les premiers en date, sont chargés spécialement de veiller à ce que la ville soit bien pourvue en vivres : ce sont, en quelque sorte, les officiers d'approvisionnement de la cité. Mais on leur attribue bientôt les mêmes pouvoirs qu'aux maîtres des victuailles : c'est ce que décide notamment un conseil tenu le 30 juin 1576 (2).

En 1601 (3), on crée quatre maîtres d'abondance avec les mêmes pouvoirs que les maîtres des victuailles, pour remédier aux abus qui se commettent dans la police de la ville et y mettre l'ordre nécessaire. Mais ces nouveaux fonctionnaires ne peuvent arrêter les fraudes qui se multiplient. En 1610,les bouchers sous des prétextes divers(plusieurs, disent-ils, se sont noyés dans le Rhône avec leurs bestiaux ; une grande mortalité, due principalement à la longueur et à rigueur de l'hiver, décime le bétail), approvisionnent tellement mal la ville, où l'on ne trouve plus à acheter que de la viande maigre, qu'une assemblée extraordinaire de notables est convoquée à l'Hôtel de Ville : l'on y décide, « en présence de ces faits qui pourraient amener de graves inconvénients à cause du nombre considérable de malades qui se trouvent dans la ville », de députer chaque semaine quatre citoyens chargés de veiller à ce que la cité soit pourvue de viande de bonne qualité, et en quantité voulue. Ces maîtres d'abandance reçoivent le droit de veiller à toutes les affaires de « la politique », c'est-à-dire de la police des denrées (4).

Il est assez naturel que cette identité de pouvoirs ait amené des conflits entre ces divers fonctionnaires. Ce fut notamment le cas en 1616,date à laquelle le nomméJouffret Sibille,

(1) *Ibid.*, délibérations, T. XV, fol. 67.
(2) *Ibid.*, *id.*
(3) *Ibid.*, délibérations, T. XIX, fol. 90.
(4) *Ibid.*, *id.*, T. XX, fol. 243 (délibération du 22 avril 1610).

maître des victuailles en exercice,démissionna bruyamment et adressa aux consuls de longues remontrances sur les agissements des maîtres d'abondance. Dans ce très curieux mémoire (1),Sibille essaya de démontrer en dix-neuf articles que l'incompétence des maîtres d'abondance portait un préjudice énorme au public : « faulte de n'exercer ou laisser exercer la charge de maistre de victualhes suyvant la qualité requize conforme à l'estatut », préjudice qu'il évalue à « la somme universelle » de 405. 723 livres 6 sols 8 deniers tournois par an.

Sibille demande : « que le taux fait et placcardé aux boucheries et carrefours de ceste ville par les maîtres d'abondance soit reffaict par les maîtres de victualhe que vous fairés, comme estant inconsiderément et injustement faict contre le vouloir de nos statutz et de tout le conseil, renversant l'ordre d'icelluy dessus-dessoubs, et grandement préjudiciable au public comme j'offre de vous faire voir présentement.... ». A la suite de ce conflit, le conseil, persuadé « que la députation desdits maîtres d'abondance empêche la charge desdits maîtres des victuailles et par ainsi porte préjudice au bien de la politique », décida que les maîtres d'abondance ne pourraient exercer leurs fonctions qu'en l'absence des maîtres des victuailles (2).

Malgré tout on continua à nommer des maîtres d'abondance et à leur attribuer les mêmes pouvoirs qu'aux maîtres des victuailles.

Dès l'origine, les maîtres des victuailles avaient le droit, quand ils y étaient autorisés par un voyage indispensable ou le mauvais état de leur santé, de déléguer à leur place un ou deux lieutenants (3). Il y eut probablement des abus, car un conseil tenu le 30 juin 1561 ordonna que les maîtres des victuailles ne pourraient à l'avenir se désigner aucun remplaçant sans l'agrément du conseil, tout en conservant

(1) *Ibid.*, boîte XXVI, pièce cotée AA n° 25.
(2) *Ibid.*, rég. des délibérations, T. XXII, fol. 70 (30 juin 1617).
(3) *Ibid.*, *id.*, T. VII, fol. 21 v° (26 juin 1525) ; fol. 149 v° (30 juin 1529) ; T. IX, fol. 85 (23 juin 1536) ; fol. 105 (23 juin 1537).

l'autorisation de révoquer à leur volonté leurs lieutenants ou substituts (1).

Du reste, le conseil lui-même, à plusieurs reprises (2), leur adjoignit des auxiliaires ou « surintendants », choisis parmi les gentilhommes, les docteurs en droit ou les bourgeois, « sans néanmoins que les maîtres des victuailles ayent à souffrir de cette surintendance, et n'éprouvent aucune diminution de leur autorité et de leur exercice ordinaire ».

Ces auxiliaires recevaient un mandat général ; d'autres étaient nommés parfois avec une compétence restreinte à une certaine espèce de denrées : En 1486, par exemple, le conseil députa un homme « juste et intègre » pour veiller sur les revendeurs de poisson salé, et les obliger à se conformer à la taxe, sans suppression néanmoins de l'office des maîtres des victuailles (3).

Ceux-ci, dans l'exercice de leurs fonctions, avaient sous leurs ordres quatre valets de police qui faisaient partie du personnel subalterne de la ville. Ces valets de police portaient dans les cérémonies un manteau aux Armes d'Avignon et une masse d'argent sur l'épaule (4). Ils recevaient un salaire mensuel de douze livres, auquel venaient s'ajouter les quelques petites prébendes suivantes (5) :

1°- 10 sols par bateau chargé de bois qui accostait au port du Rhône.

2° - 10 sols par mois pour chaque banc de la boucherie (il y avait en moyenne 16 bancs).

3° - 2 sols par charge de poisson apportée à la poissonnerie.

4° - 1 sol par panier d'aloses.

---

(1) *Ibid.*, *id.*, T. XIII, fol. 54 v°.

(2) *Ibid.*, *id.*, T. XV, fol. 190 ; T. XVI, fol. 238 v° ; 245 v° (1580-1589).

(3) *Ibid.*, *id.*, T. VA. fol. 133.

(4) Charpenne, *Histoire des réunions temporaires*, T. II, p. 283. CF, Bibliothèque d'Avignon, ms. 2796, fol. 99 (histoire de la ville d'Avignon de Fransoy).

(5) Arch. comm. d'Avignon, série FF.

5° - 16 sols à chaque augmentation ou diminution du pain, à cause de la publication qu'ils en faisaient.

6° - 4 livres de gratification données par l'Hôtel de Ville aux fêtes de la Pentecôte.

7° - 2 flambeaux de cire de 4 livres à chaque procession solennelle des reliques de Saint Agricol.

8° - 1 livre à chaque apposition d'affiches concernant les affaires de la ville ; etc... etc...

Sans entrer dans le détail du rôle des maîtres des victuailles dans chacune de leurs attributions, il est bon dès maintenant d'exposer rapidement la nature et les limites de leurs pouvoirs.

Les maîtres des victuailles sont les délégués du conseil de ville et les mandataires des consuls ; ils exercent leur charge en conformité avec les statuts municipaux.

La taxation des aliments et des denrées dépend absolument d'eux seuls ; ils fixent les prix de vente avec ou sans l'avis des représentants des métiers intéressés « suivant la qualité et exigence du temps (1) ». Si parfois ils n'arrivent pas à se mettre d'accord entre eux, les consuls tranchent la difficulté. Une fois les prix établis, l'un d'eux ne peut les diminuer ou les augmenter sans que l'autre y consente (2). Ils condamnent les contrevenants jusqu'à concurrence de cent sous tournois seulement (3); l'amende est payable à la première réquisition sous peine de saisie de gages et de vente publique et sans délai de ces derniers (4). Toutefois si l'infraction commise paraît grave et mérite une pénalité plus forte, le délinquant est traduit devant les consuls qui peuvent infliger une amende allant au maximum à quinze florins (5). Ce privilège avait été accordé aux consuls par une bulle du Pape Pie IV en date du 3 mai 1563 : faible souvenir des droits de justice importants qu'ils exerçaient

(1) Statuts d'Avignon de 1568-70, article 13.
(2) *Ibid.*, article 14.
(3) *Ibid.*, article 19.
(4) *Ibid.*, même article.
(5) *Ibid.*, même article.

au temps de l'indépendance. Cette bulle défendait expressément aux juges de la cour temporelle de recevoir des appellations en matière de police des victuailles (1). Un bref du Pape Grégoire XIII (25 juin 1573), porta ce chiffre à 20 florins (2). Malheureusement, tout comme aujourd'hui, les consuls, au lieu d'augmenter les peines infligées par leurs délégués, les réduisaient souvent quand, même, ils ne les supprimaient pas. Jouffret Sibille, le maître des victuailles de 1616, dans son curieux mémoire déjà cité, proteste contre ces pratiques et se plaint que certaines contraventions ne sont pas poursuivies (3).

Les amendes infligées étaient inscrites sur « le livre de la politique », politique au sens moderne de police (4), quel que fût l'officier qui les ait ordonnées.

On indiquait d'abord le nom et le titre de cet officier, puis on portait le nom du délinquant, la nature de l'infraction, le nom du dénonciateur ou plaignant, et enfin la peine prononcée. Dès que le contrevenant avait réglé l'amende, on écrivait dans la marge : « Reçu la dite amende de.... » et celui qui recevait la somme inscrivait en-dessous son nom et son titre.

Parfois le délinquant, trouvant la condamnation injuste, adressait une réclamation à celui qui l'avait infligée. Celui-ci, quand il admettait le bien fondé de la requête, annulait

(1) Arch. comm. d'Avignon, boîte XXVI, n° 3 ; CF, Bibliot. d'Avignon, ms. 2504 (notes de Chambaud).

(2) Arch. comm. d'Avignon, boîte XXVI, pièce cotée Y n° 22.

(3) « ... Dadvantage que l'amande de cinq livres tournois par moy déclairée le septième septembre dernier à Marguerite Garroune, poyssonnière, par avoir faict faulx pois d'une livre ung quart et demi sur quatre livres et demi quart de ton, survendu et passé le taux d'ung sous pour livre et pour n'avoir voulu donner le dict poisson à la querellante lorsqu'elle lui dit de luy faire son poys, comme de ce appert par Me Cherimilhe, notaire, et vous prie et requiers que telle amande soit inscrite sur le livre de la pollitique ».

(4) Ce livre était un gros registre où l'on inscrivait tous les faits relatifs à la police, ordonnances des consuls, criées, taxations générales ou particulières, condamnations..... Il était tenu par un notaire qui faisait fonction de greffier. Les « Livres de la politique » donnent les renseignements les plus curieux et les plus variés sur la vie journalière de la cité.

la peine en mentionnant sur le registre à côté ou en-dessous du libellé les motifs de sa décision (1).

Parfois encore cette annulation était prononcée par les consuls. En dernier ressort, enfin, le représentant du Pape à Avignon, légat ou vice-légat, pouvait user par ordonnance de son droit de grâce supérieur ; les parties essentielles de l'ordonnance figuraient au registre, authentiquées par la signature du notaire-greffier.

D'après les statuts de 1568-70, ceux qui avaient subi quatre condamnations n'avaient plus le droit, *ipso facto*, de faire du commerce (2). Cette mesure avait paru sans doute insuffisante, car en 1563, le conseil de ville décida que tous ceux qui auraient été « amendés et inscrits par trois fois sur le livre de la politique » seraient renvoyés devant les juges de la cour temporelle ou cour ordinaire, pour être punis de la peine du carcan et autres peines corporelles (3).

Chaque année, après le 23 juin, le montant total des amendes perçues étaient divisé en trois parts égales : un tiers était remis au Trésorier du fisc apostolique ; un autre, au Trésorier de l'Hôpital Sainte-Marthe, le dernier, au Trésorier de la Ville. Chacun d'eux délivrait un reçu en bonne et due forme (4).

***

Il pouvait arriver qu'un maître des victuailles ou un officier ayant des attributions indentiques fût exposé, dans

---

(1) Arch. comm. d'Avignon, livres de la politique, T. III (1668 1682), 21 octobre 1695 (série FF).

(2) Statuts de 1568-1570, article 19.

(3) Arch. comm. d'Avignon, rég. des délibérations, T. XXVII, fol. 163 (3 juillet 1653).

Le 27 avril 1671 les consuls renvoient devant la cour temporelle les nommées Magdeleine Fage, bouchère de mouton, et Suzanne dite la Martegalle, poissonnière, « pour avoir esté esmandées et escriptes par trois diverses fois dans le livre de la politique » ; les consuls, motivant leur décision, pensaient que les deux délinquantes devaient être désormais considérées comme incorrigibles (livres de la politique, T. III).

(4) Voir pièce justificative n° VIII.

l'exercice de ses fonctions, aux insultes de ceux qu'il était obligé de contrôler, et souvent de punir. Le cas se présenta notamment le 27 janvier 1714, jour où le conseil fut saisi de la plainte d'un maître des victuailles : celui-ci le matin même, à la poissonnerie où il surveillait la vente, avait été injurié et bousculé par un valet de l'auditeur. Le conseil, jugeant à bon droit qu'il était impossible de laisser insulter un officier de police dans l'exercice de ses fonctions, décida de demander au vice-légat une sanction sévère contre le coupable.

La punition fut rapide ; le jour même, par ordre du représentant du Pape, le valet de l'auditeur fut exilé et chassé d'Avignon (1).

Il fallut également protéger les maîtres des victuailles après leur année d'activité contre les vengeances possibles de ceux qu'ils avaient punis. Dès 1591, le conseil s'apercevant « que des personnes commises aux charges publiques se trouvaient souvent, pour trop bien faire leur devoir, menacées de quelques vengeances après le temps de leur exercice, ce qui porte quelquefois tels officiers ou magistrats à user de ménagement », décida, « afin d'encourager ceux qui remplissent des charges à s'acquitter de leur devoir sans crainte, que la ville prendra elle-même leur cause en mains, s'ils venaient à être vexés par quelque motif de vengeance après être sortis de leurs charges » (2).

De tout temps, à Avignon, la responsabilité pesa entièrement sur la personne. C'est en vertu de ce principe général de droit que, dès leur création, les maîtres des victuailles furent obligés de faire leur « scyndicat ». Voici en quoi consistait cette pratique, empruntée très probablement aux républiques italiennes, pratique qu'imposaient déjà les statuts d'Avignon de 1246 (3), et que confirmèrent plusieurs

(1) Arch. comm. d'Avignon, registre des délibérations, T. XXXVII, fol. 238.

(2) *Ibid. id.*, T. XVII, folio 72.

(3) De Maulde, *op. cit.*, p. 105.

ordonnances postérieures, notamment une bulle d'Urbain V du 20 avril 1368 (1) : les fonctionnaires ou juges sortant de charge étaient soumis à l'obligation de demeurer un certain nombre de jours à leur poste pour rendre compte de leur conduite et répondre des plaintes qui pourraient être portées contre les actes de leur gestion (2).

La bulle de 1368 ordonnait au viguier et aux juges de rester à Avignon dix journées après la fin de leurs fonctions, et de comparaître devant les syndics de la ville pour y répondre des griefs articulés contre eux. Une bulle du 18 janvier 1458 régla définitivement les formalités du syndicat qui eurent lieu désormais par devant des commissaires spéciaux nommés par le légat ou le vice-légat.Un délai de vingt jours était accordé pour la production des plaintes, auxquelles solution devait être donnée vingt jours au plus après le dépôt.

Cette institution originale était, pour les habitants, une excellente garantie du bon fonctionnement des divers tribunaux ou administrations : elle ouvrait une voie légale et commode à tous ceux qui pensaient avoir été lésés par un magistrat ou un officier pendant la durée de ses fonctions. D'autre part, la crainte du syndicat pouvait être pour le responsable le commencement de la sagesse.

La population appréciait beaucoup ce moyen de contrôle ; de vives protestations ne cessèrent de s'élever, lorsque à partir du XVII[e] siècle, la formalité du syndicat tomba pratiquement en pleine désuétude.

---

(1) Arch. comm. d'Avignon, boîte VII, n° 1.

(2) Barthélémy, *op. cit.*, p. 96 ; Girard et Pansier. *La Cour temporelle*, pp. 4-5, CF. Arch. comm. d'Avignon, boîte VII, n° 13, et registres des délibérations, T. XV, fol. 67 (30 juin 1576).

CHAPITRE III

ATTRIBUTIONS ET ROLE DES MAITRES DES VICTUAILLES EN DEHORS DE LA BOUCHERIE ET DU COMMERCE DES VIANDES

Pain et Boulangerie — Poisson — Bois, charbons, cercles de tonneaux, chaux — Contrôle des poids et mesures — Taxation des prix — Police des marchés.

Avant la création de la maîtrise des victuailles, le commerce de la boulangerie était surveillé par les maîtres du pain, dont les attributions particulières furent englobées dans celles des maîtres des victuailles, comme nous l'avons vu.

Au xv[e] siècle, les boulangers devaient se conformer dans la fabrication, la cuisson, et la vente du pain, à certaines prescriptions édictées par la cour temporelle ; on distinguait à cette époque trois sortes de pain : le pain de bouche, appelé plus tard pain blanc, le pain rousset et le pain bis.

Contrairement à ce qui est pratiqué de nos jours, le prix de ces diverses qualités était alors immuablement fixé à deux deniers la pièce : c'était le poids qui variait suivant le prix du blé et la qualité, d'après un tarif établi par le viguier et les juges de la cour temporelle : la preuve en est fournie par un tarif daté de 1441-1442 que les magistrats précités dressèrent à la requête des bayles de la boulangerie et en présence des délégués du conseil de ville (1).

(1) Tarif des diverses sortes de païn édicté par les viguiers et les juges de la cour temporelle d'Avignon à la requête des bayles des boulangers (Arch. municipales d'Avignon, 10 janvier 1442, boîte XXVI, n° 15).

La publication de ce barême fut précédée, selon l'usage, de la « preuve » du pain, consistant en plusieurs essais destinés à déterminer le poids que devait avoir chaque qualité, en rapport avec les variations du prix du blé.

Les statuts de 1568-1570 prescrivirent que les maîtres des victuailles feraient la visite des pains mis en vente, en fixeraient le prix et surveilleraient la vente pour faire respecter le tarif.

A partir de cette époque, tout en continuant à livrer aux consommateurs des pains de poids différents et de prix fixe, on se basa sur le prix du pain à la livre. Presque tous les mois, les consuls, assistés des maîtres des victuailles, et après avoir entendu les maîtres jurés des fourniers et boulangers, taxaient le pain en tenant compte du coût d'une émine de blé , du change et des impositions. Sachant par ailleurs le nombre de pains de chaque espèce que l'on devait faire avec une émine, on arrivait à établir le prix de la livre.

Les boulangeries étaient visitées très régulièrement par les maîtres des victuailles qui voyaient si les pains avaient le poids fixé et si les boulangers ne le vendaient pas au-dessus de la taxe. Les sanctions infligées, transcrites aux livres de la politique, indiquent que la surveillance, toujours aiguillonnée par les plaintes des acheteurs, était des plus actives.

Le 14 juillet 1563, Jean, boulanger, qui a fait son pain blanc court de deux onces est condamné à 3 florins d'amende et aux dépens ; le 9 novembre, Jean d'Orange, qui a fait son pain rousset court d'une demi-once, est condamné à 1 florin d'amende et aux dépens ; le 19 décembre, Rouget, pour avoir fait son pain blanc de deux liards court de deux onces, se voit infliger 3 florins d'amende avec dépens et défense absolue de fabriquer par la suite cette qualité de pain, sous peine de 15 florins d'amende par infraction ; le 9 janvier 1564, onze condamnations diverses sont encore prononcées contre les boulangers (1). Nous renvoyons aux

(1) Arch. comm. d'Avignon, série FF, livres de la politique, T. I (1563-1597).

livres de la politique où pareilles amendes ne sont pas rares (1).

***

Le poisson constituait un aliment très recherché par le public, surtout aux époques telles que l'avent, le carême, où le maigre était de rigueur. La vente en fut toujours l'objet d'une réglementation très sérieuse. Dès le XIII[e] siècle, il existait pour le poisson un marché spécial (2). Frais ou salé, le poisson devait être de bonne qualité ; il était interdit aux revendeurs d'aller au-devant des poissonniers apportant leurs poissons en ville ; ces derniers portaient directement à la poissonnerie leur marchandise, qui était présentée aux bayles chargés de la visiter, avant de pouvoir être achetée par les poissonniers revendeurs. Il était défendu de vendre du poisson d'eau douce pour du poisson de mer ; de laver le poisson pour lui donner une apparence de fraicheur, de débiter le poisson salé au même comptoir que le frais ; tous les poissons mis en vente devaient être étalés à la vue du public et non cachés. Enfin le prix de chaque espèce était fixé. La violation de ces prescriptions pouvait entraîner pour le revendeur l'interdiction d'exercer son métier (3).

Les maîtres des victuailles, dès leur création, furent chargés de la surveillance et de l'application des règlements, que les statuts de 1568-1570 (4) reproduisent avec beaucoup de détails, en les aggravant même à l'occasion : les maîtres des victuailles, chargés d'établir les prix, devaient, et ceci est intéressant à souligner, demeurer à la poissonnerie une heure le matin et une heure le soir. C'est la seule fois que les règlements ou statuts relatifs aux maîtres des victuailles

(1) *Ibid.*, *id.*, T. II (1611-1626) fol. 47 (25 octobre. 1613) ; T. III 1661-1682), fol. 64 (24 août 1665) ; T. IV (1715-1729), fol. 10 (26 avril 1716), etc....

(2) De Maulde, *op. cit.*, statuts 88, 89, 133.

(3) Arch. comm. d'Avignon, registre des délibérations de 1447 à 1457, fol. 17-18.

(4) Voir pièce justificative n° II.

leur imposent des heures de présence, toutefois certaines condamnations prouvent que ces officiers se faisaient remplacer à ces heures par les valets de policè.

Dans les livres de la politique, de nombreuses amendes inscrites montrent que les infractions étaient fréquentes : de 27 mai 1594 « Jehanne la Plate, la vieille poyssonnière, pour aultant que sa fille Jehanne a fait Gérault (1) de un demi-quart sur une livre de sardines » est condamnée à un florin d'amende et aux dépens. De plus, Colette, autre revendeuse, pour « avoir fait Gérauld » d'un demi-quart sur une livre de sardines, se voit infliger la même punition (2).

Le 17 août 1667 « la petite Marie », poissonnière, ayant voulu faire payer 9 sous et un pata deux livres et demie de thon, la taxe n'étant que de 3 sous la livre, est condamnée à 5 florins d'amende et aux dépens (3).

Le 9 septembre 1693, Gabrielle Perière « pour avoir vendu à Moïse de Perpignan, juif de la carrière des juifs de la ville, deux livres de poissons muges dont lui en a demandé quatre sols et demi la livre et la taxe n'estant que de 22 patas, et lui ayant livré le poisson, pendant qu'il le payait, le maître des victuailles estant passé, le juif lui a demandé la taxe des muges, et le maître de police lui ayant dit que la taxe était à 22 patas la livre, le dit juif a donné à la poissonnière 44 patas, et le dit maître de police s'estant retiré, la poissonnière a couru après le juif et lui a oté les deux livres de muges qu'il avait payés, et l'a gardé avec l'argent », est condamnée à 15 florins d'amende, aux dépens, et à la restitution des deux livres de muges (4).

Le 19 mars 1711, la nommée Bouchotte, poissonnière, est condamnée à 3 écus d'amende et aux dépens pour avoir

(1) L'expression « faire Girault ou Gérault » signifie ne pas faire le poids, du nom d'un particulier qui avait sans doute cette mauvaise habitude. On la trouve dans une délibération du Conseil du 23 mars 1520, T. VII, fol. 73 v°. On la retrouve également dans les livres de la Politique (FF. T. I, fol. 145 v°. T. III. fol. 63 v°, etc.).

(2) Arch. comm. d'Avignon, livre de la Politique, T. I, fol. 145 v°.

(3) *Ibid.*, *id.*, T. III, fol. 90.

(4) *Ibid.*, *id.*, T. IV.

refusé de livrer du poisson appelé « mesclade » à la servante de M. de Castellet, alors qu'elle en vendait à d'autres personnes (1).

Le 14 mai 1716, Sibille, poissonnière, ayant étalé pour la vente soixante livres de muges gâtés, voit sa marchandise saisie et jetée au Rhône (2). Le 7 mars 1724, vingt-trois barriques de hareng salé appartenant au marchand Constantin sont également saisies et jetées au Rhône à cause de leur mauvaise qualité (3).

En dehors des amendes inscrites et des pénalités prononcées, les livres de la politique renferment aussi des ordonnances consulaires réglementant le commerce du poisson : par exemple, le 2 décembre 1724 (4), il est décidé que les prix du poisson fixés par les maîtres des victuailles doivent être communiqués aux acheteurs, sur leur demande.

Il faut noter, à ce propos, que la taxation du poisson se faisait chaque jour à la poissonnerie et que les prix n'étaient pas publiés ; aussi les taxes ont-elles été rarement conservées: nous n'en avons retrouvé qu'une, datant de 1698 (5), copiée dans un des livres de la politique.

Vers 1727, la taxation du poisson fut supprimée et, avec elle, l'obligation de ne vendre qu'à la poissonnerie. Mais les prix montèrent si rapidement et dans telles proportions qu'une ordonnance consulaire du 3 juillet 1728 rétablit l'ancienne coutume (6).

Le 25 avril 1720, une autre ordonnance consulaire punit de quatre écus d'amende et de la confiscation du poisson les personnes qui accaparaient les aloses pêchées dans le Rhône pour faire monter les prix (7).

Les maîtres des victuailles étaient également chargés de fixer les prix du bois, du charbon, de la chaux, des cercles

(1) *Ibid.*, *id.*, T. V.
(2) *Ibid.*, *id.*, T. VI (1715-1729).
(3) *Ibid.*, *id.*, T. VI, fol. 183.
(4) *Ibid.*, *id.*, T. VI, fol. 201 v°.
(5) *Ibid.*, *id.*, T. V, 19 février 1698. Voir pièces justificatives n° XII.
(6) *Ibid.*, *id.*, T. VI, fol. 272 v°.
(7) *Ibd.*, *id.*, T. V, fol. 85.

de tonneaux, et de surveiller l'application des tarifs. Pour le bois à brûler, dont les cours variaient fréquemment, on obligeait les marchands à communiquer la taxe officielle au client, lorsque celui-ci le désirait (1). Le commerce des cercles pour les tonneaux devait présenter une certaine importance, car on fixait chaque année soigneusement le prix de cet article suivant ses diverses provenances : ceci tiendrait à justifier la thèse des auteurs qui prétendent que les environs d'Avignon, du XIII^e^ au XVII^e^ siècles, étaient déjà couverts de vignes (2).

***

Ils avaient encore dans leurs attributions le contrôle des poids et mesures, qu'ils exerçaient de deux façons différentes, soit en vérifiant les poids et mesures dont se servaient les marchands, soit en examinant à l'occasion si les pesées et mesurages étaient exacts. Fréquemment, on poinçonnait poids et mesures. Cette coutume était très ancienne, puisqu'il en est déjà question dans les statuts d'Avignon de 1154 et de 1246 (3). Il est question d'étalons en fer pour les poids dans un acte de 1206. En 1319 un poids public fut installé dans une maison spéciale (4).

En 1466 eut lieu une « *visitatio generalis* » des poids et mesures, effectuée par les officiers de la cour temporelle, qui prononcèrent de nombreuses contraventions (5). A la suite d'une autre vérification générale, en janvier 1564,

(1) Ordonnance du 2 décembre 1724 (*Ibid.*, *id.*, T. VI, fol. 201 v°).

(2) L'importance de la culture de la vigne dans le terroir d'Avignon ressort de nombreux documents. Les baux à acapte et reconnaissances de directes du Chapitre métropolitain du XIII^e^ au XVII^e^ siècle par exemple sont probants à ce point de vue (Arch. départ. de Vaucluse, G. 584-588). Cette culture paraît avoir pris un grand développement au XIV^e^ siècle ; l'on voit à cette époque dans les minutes de notaires du dit Chapitre, de nombreux contrats pour plantations de vignes à Montdevergues, clos des Rivaus, de la Sacristie, etc. (G. 705. Jacques Michaelis, notaire, 1342-44, fol. 5-18-31, 45, 97 et suiv.).

(3) De Maulde, *op. cit.*, statuts 90 et 92.

(4) *Id. ibid.*, p. 91.

(5) Girard et Pansier, *La cour temporelle....*, p. 44.

dix-sept amendes furent infligées à divers commerçants pour balances fausses, poids faux, etc... (1).

Les statuts de 1568-1570 s'occupent dans plusieurs articles du contrôle des poids, qui, à cette date est complètement rentré dans les attributions des maîtres des victuailles Ils indiquent aussi, à la rubrique intitulée « Du Marc, livre et autres poids et mesures », la manière dont les commerçants doivent faire poinçonner ces objets. Ces prescriptions furent renouvelées et étendues à plusieurs reprises : nous rencontrons notamment à la date du 11 décembre 1725 une ordonnance des consuls prescrivant, dans le délai d'un mois, la vérification et la légalisation générales de tous les poids et mesures en usage dans la cité. Passé le délai tous ceux surpris en faute seront punis sévèrement (2).Nous verrons d'ailleurs à propos de la boucherie que tous les règlements s'occupèrent de cette question, et qu'il fut même placé dans la boucherie une balance municipale pour que tous les acheteurs pussent venir contrôler le poids de leurs achats.

Nous avons vu, en citant à propos du pain et du poisson quelques amendes inscrites dans les livres de la politique, combien les fraudes sur le poids étaient fréquentes, mais elles provenaient aussi bien du tour de main du marchand et de sa ruse que de la débilité de ses poids. Le 6 août 1711, un marchand d'huile fut condamné à quatre écus d'amende et à la confiscation de ses mesures, pour avoir mesuré de l'huile vendue en se servant d'une mesure dans le fond de laquelle il y avait disposé des pièces de liège, puis introduit une éponge (3).

***

Nous ne nous étendrons pas longuement sur la taxation des prix qu'établissaient, sous l'autorité des consuls, les maîtres des victuailles, en général après avoir consulté les

(1) Arch. comm. d'Avignon, série FF, livres de la politique, T. 1, à la date du 1er janvier 1564.

(2) Arch. comm. d'Avignon, livres de la politique, T. VI, fol. 230 v°.

(3) *Ibid.*, *id.*, T. V, à la date.

représentants qualifiés des diverses corporations ; nous en avons donné et nous en donnerons encore de nombreux exemples. Notons simplement que les livres de la politique signalent presque à chaque page des infractions quotidiennes contre les taxations.

***

A propos de la boucherie proprement dite, endroit où se faisait la vente de la viande, nous situerons les divers marchés d'Avignon, et nous verrons que les deux centres des transactions commerciales dans notre cité furent, jusqu'à nos jours, la place de l'Horloge et la Place Pie. Une lutte très vive s'engagea entre les partisans de chacune des deux places lorsque, vers le XVIII[e] siècle, la Place Pie devint peu à peu le lieu du grand marché d'Avignon. Les partisans de la Place de l'Horloge, parmi lesquels figuraient les représentants des plus grandes familles, malgré les arguments sérieux et désintéressés qu'ils présentèrent aux consuls et à l'opinion publique, furent obligés de s'incliner, comme par la suite seront obligés de désarmer les défenseurs actuels du grand marché aux primeurs de la place Pie, qui, eux, ne sont pas désintéressés : l'histoire d'Avignon est un perpétuel recommencement ; seuls les hommes changent.

Les marchés étaient réglementés d'une façon sérieuse, et nous trouvons dans tous les textes l'interdiction pour les revendeurs d'aller au-devant des marchands ou des producteurs qui apportaient en ville du poisson, des volailles, du gibier, des fruits ou des légumes et de leur acheter leurs provisions. Les règlements s'efforcent de répartir aussi également que possible les marchandises entre tous les revendeurs, afin qu'aucune tentative d'accaparement ne puisse réussir. On fixe une heure avant laquelle il est défendu d'acheter au-delà d'une quantité donnée, afin que le consommateur puisse s'adresser directement au producteur et faire ses emplettes.

Un guidon dressé bien en vue sur la place où se faisaient les transactions indiquait que le marché n'était pas ouvert,

cette coutume est encore en vigueur aujourd'hui sur les principaux marchés d'Avignon (bétail et légumes) ; elle se retrouve d'une façon générale dans toute la région.

Les pénalités suivantes, citées à titre d'exemples, montrent bien que les maîtres des victuailles s'occupaient avec soin de faire respecter ces prescriptions.

Le 11 juillet 1676, le nommé Gaspard, hôtelier à la grand' place, est condamné à 5 florins d'amende et aux dépens, pour avoir acheté de l'agneau avant l'heure permise (1) ;

Le 14 juillet suivant, Antoine, hôtelier à la Coupe d'Or, commet le même délit et se voit infliger la même sanction (2), ceci prouve que les hôteliers devaient attendre une heure fixée pour s'approvisionner.

Le 14 juillet 1676, la nommée Marie, repétière (revendeuse), ayant acheté à la place Pie des abricots avant l'heure où il était permis aux repétières d'acheter ou même d'entrer sur la dite place, est condamnée à dix florins d'amende et aux dépens (3).

Le 14 août 1614, autre pénalité à une repétière trouvée achetant et marchandant avant l'heure « parmi le fruit » de la place Pie (4). Le 13 octobre 1695, Louise, poulassière (marchande de volailles), attrape dix florins d'amende pour avoir acheté des poulets quand le guidon de défense était encore exposé (5).

Le 17 avril 1696, un revendeur est condamné à deux écus d'amende pour avoir acheté à l'auberge « où pend l'enseigne de St-Pierre de Luxembourg », et « contre les règlements et défense d'acheter en dehors du marché public », une charge de limons et d'oranges à Claude, muletier d'Eyragues (6).

Enfin le 6 octobre 1704, les consuls, informés que les

(1) Arch. comm. d'Avignon, livres de la politique, T. III.
(2) *Ibid.*, *id.*
(3) *Ibid.*, *id.*
(4) *Ibid.*, T. II, fol. 64.
(5) *Ibid.*, T. IV.
(6) *Ibd.*, *id.*

revendeurs de gibier tâchent de faire monter le prix des alouettes en achetant aux étrangers hors le marché, ordonnent que les coupables devront rester derrière leur banc jusqu'à ce que sonne l'heure fixée par les règlements pour leurs achats, sinon on les forcera à aller sur une autre place (1).

(1) *Ibid.*, T. V.

DEUXIÈME PARTIE

La Maîtrise des Victuailles et le Commerce de la Boucherie

L'alimentation de la ville en viande formait une des principales préoccupations des magistrats municipaux : nous avons été frappés, au cours de nos recherches, par le grand nombre des séances du conseil uniquement consacrées à cette importante question ; il n'est pas rare en effet, pour l'adjudication d'une ferme à bail de la boucherie, de voir le conseil se réunir plusieurs jours de suite.

D'une façon générale, et pour l'époque que nous étudions, la ville était alimentée en viandes de bœuf et de mouton par un adjudicataire qui prenait la ferme pour un an à des prix établis par son offre et acceptés par le conseil : le bénéficiaire s'engageait à pourvoir la boucherie « de bonne et grasse chair » en quantité suffisante pour la consommation. Les animaux, achetés sur pied par ce fournisseur ou ses mandataires au foires de Provence, de Dauphiné, ou de Languedoc étaient amenés sur le terroir de la ville, puis sacrifiés au fur et à mesure des besoins dans un local spécial dénommé tuerie.

Les viandes étaient ensuite transportées de la tuerie dans des immeubles *ad hoc*, rarement plus de deux, appelés boucheries ; là elles étaient débitées et mises en vente par des bouchers ou « coupadours » sur des tables auxquelles l'usage donnait le nom de « bancs ».

Ces bancs, comme nous le verrons, appartenaient à des particuliers, à des congrégations ou à des paroisses, qui les louaient comme aujoud'hui les villes louent dans les halles des emplacements aux bouchers ou autres marchands. D'ailleurs, en Avignon, le nom est resté, et l'étal du boucher dans les halles s'appelle toujours un banc. Nous indiquerons en détail par la suite quels étaient les rapports des « coupadours » avec les fermiers de la boucherie, et comment ces employés étaient payés.

Contrairement à ce qui se pratiquait pour le bœuf et le mouton, nous verrons que la vente des autres viandes (porc, chevreau, agneau, veau) était libre, et nous en exposerons les modalités. Enfin, nous examinerons comment au cours des années le conseil de ville assurait la fourniture de la viande à la cité, lorsque pour des raisons diverses il ne se présentait pas de soumissionnaire, ou lorsque les prétentions de ce dernier étaient jugées exagérées et inacceptables.

Nous étudierons donc, à propos de la viande, la réglementation et la police du commerce de la boucherie, ainsi que le rôle des maîtres des victuailles sans préjudice d'un aperçu de ce qui se passait dans le même ordre d'idées, dans les villes et villages du Comtat Venaissin.

CHAPITRE Ier

L'ORGANISATION MATÉRIELLE DE LA BOUCHERIE (1)

Espèces consommées — Tueries — Boucheries — Tables et bancs
Coupadours

La viande de porc était celle qui avait la préférence du public. En ville, beaucoup de familles engraissaient un ou plusieurs porcs, qui erraient librement dans les rues. Un rescrit daté du 13 septembre 1535 interdit, à la demande des consuls, le vagabondage des oies et des porcs sur la voie publique ; seuls les religieux de St-Antoine eurent désormais le droit de laisser sortir leurs porcs (2). La défense fut renouvelée en 1560, et étendue à « tout bétail menu » moutons, brebis, chèvres... (3).

Mais elle fut sans doute mal observée, car on retrouve jusqu'en 1699 des prescriptions analogues (4).

La rue des Chevaliers actuelle s'est appelée rue des Porchers jusqu'au xv^e^ siècle (5).

En dehors de la ville et dans ses environs immédiats, l'élevage des porcs se faisait d'une façon intense pour répondre aux demandes de la consommation ; les animaux pénétraient en ville soit sur pied, soit abattus. Pâtissiers, c'est-

(1) Les renseignements relatifs aux tueries et aux boucheries contenus dans ce chapitre nous ont été fournis par M. Girard, le savant conservateur du Musée Calvet, qui a bien voulu nous confier ses notes, résultat de recherches laborieuses.

(2) Arch. comm. d'Avignon, délibérations du conseil, T. IX, fol. 63 v°-64.

(3) *Ibid.*, *id.*, T. XII, fol. 186.

(4) *Ibid.*, série DD, livre de la police ou maîtrise des rues, 1740.

(5) Dr Pansier, *Les rues d'Avignon au moyen-âge*, pp. 150-151.

à-dire fabricants de pâtés, et charcutiers, employaient beaucoup cette viande pour les produits qu'ils débitaient.

Après le porc, le bœuf et le mouton donnaient les viandes les plus appréciées du public. Les bœufs provenaient des foires d'Auvergne et de Languedoc comme le prouvent les bordereaux d'achat (1), et plus rarement du Dauphiné. Les moutons tirés également d'Auvergne et de Languedoc étaient les plus recherchés. Ceux de la Savoie et du Piémont d'aspect plus commun sous leur toison de laine grossière, donnaient une viande réellement de qualité inférieure ; on les appelait moutons « ravats » ou « courts » et on en interdisait même souvent l'abatage.

Les veaux provenaient de la banlieue et des villages environnants où existaient des vacheries qui alimentaient la population en lait et surtout en beurre (2).

***

Au moyen-âge, on prenait soin d'établir l'abattoir à la périphérie de l'agglomération urbaine, et on obligeait les bouchers à y tuer les animaux (3) ; le but était double : incommoder le moins possible les habitants, mais ne pas trop éloigner l'abattoir pour que la surveillance en fût facile.

Il était d'ailleurs interdit aux bouchers d'abattre chez eux ; l'article 130 des criées de la Cour temporelle « défend qu'aucun boucher d'Avignon de n'importe quelle condition puisse désormais, de nuit ou de jour, tuer ou dépecer dans sa maison ou boutique », sous peine d'une amende de 25 livres et de la confiscation des viandes provenant de ces abatages (4).

La tuerie d'Avignon au xv[e] siècle, était située, très probablement à la Calade (rue des Lices actuelle), derrière la-

(1) Voir pièce justificative n° XIII.

(2) Remontrances de Joffret Sibille aux consuls, 1616 (arch. comm. d'Avignon, boîte XXVI).

(3) Enlart. *Manuel d'archéologie du moyen-âge*, T. II, architecture civile, p. 257.

(4) Girard et Pansier, *La cour temporelle*, p 157.

quelle se trouvaient les graviers du Rhône. Une délibération du Conseil du 1er août 1552 nous apprend en effet que la tuerie nouvelle établie vers le puits « des Thomes » (1), fut changée et « remise » à la Calade où elle était anciennement (2).

Il existait aussi une tuerie pour les moutons, et une autre pour les porcs (3).

Jusqu'à la fin du XVII[e] siècle, ces divers établissements n'étaient que des locaux spéciaux, simples propriétés privées, où les bouchers étaient obligés, sous peine de poursuites, d'abattre les animaux. En 1676, une tuerie et une boucherie installées dans l'Ile de la Barthelasse furent fermées, sur les plaintes des fermiers de la boucherie d'Avignon, par ordre de l'Intendant de Languedoc (4).

L'interdiction portait que « les tueries et boucheries devaient être installées dans les lieux habités et non dans les lieux solitaires où la surveillance est difficile ». Le tenancier de cette boucherie, nommé Rolland, reçut très mal le sergent chargé de lui signifier l'ordre, allant jusqu'à le menacer de cent coups de bâtons et de la noyade dans le Rhône ; mais Rolland et son valet furent arrêtés, et la boucherie, fermée (5).

Le 8 mars 1713, le conseil décida que « pour la commodité et utilité de la boucherie », il fallait que la ville possédât à « son propre un lieu pour la tuerie des bœufs et des moutons... d'autant mieux qu'un endroit appartenant à la ville sera d'un revenu.... (6) ». Mais ce fut seulement en 1727 qu'on acheta du sieur Combette, au prix de 3550 livres,

(1) Rue de l'Hôpital actuelle (Dr Pansier, *op. cit.*, pp. 8-9).

(2) Arch. comm. d'Avignon, reg. des délibération, T. XI, fol. 62.

(3) Arch. comm. d'Avignon. T. XXI, fol. 38, délibération du 26 octobre 1679).

(4) L'Ile de la Barthelasse était du territoire français, province de Languedoc ; on ne l'a détachée du Gard et rattachée au département de Vaucluse qu'au milieu du XIX[e] siècle.

(5) Affaire de la Boucherie et Tuerie de la Barthelasse (Arch. comm. d'Avignon, boîte XXVI, pièces cotées DD, n[os] 28 et 29).

(6) Arch. comm. d'Avignon, reg. des dél., T. XXXVII, folio 188.

une maison sise rue Calade, en face du couvent de la Vic-toire, pour en faire une tuerie municipale. Au rapport de Franque, architecte de l'Hôtel de Ville, l'immeuble avait besoin de réparations ; mais il était prévu que les fermiers de la boucherie le loueraient, et que ce revenu assurerait un intérêt suffisant aux capitaux engagés (prix d'achat, frais de réparations, payement des « novenniums (1) »,charges diverses) (2).

Les travaux indispensables furent exécutés (3), et les fermiers de la boucherie servirent en effet une rente annuelle de 500 livres pour la location de la tuerie qui fut surveillée par un inspecteur aux gages de la ville (4).

Il y a lieu de faire remarquer en passant que cet immeuble devenu inutile par la construction (1818-1819) de l'abattoir actuel fut vendu le 14 octobre 1832 à Théophile Boyer, négociant, au prix de 67.000 francs (5).

Il est très probable que les fermiers de la boucherie faisaient abattre bœufs et moutons par un personnel à eux.

Pour les porcs, dont la viande se vendait librement, il y avait une tuerie particulière avec des tueurs spéciaux, qui recevaient, en 1728, 13 sols royaux (6) par animal abattu.

Cette même année 1728, les tueurs volèrent tant de viande que le vice-légat dut, par ordonnance, leur défendre, d'exiger, outre ce prix, « aucune gaye » (7), ni aucun

---

(1) Droit de reconnaissance que l'on payait tous les neuf ans au Seigneur du fonds.

(2) Arch. comm. d'Avignon, rég. des délib., T. XXXIX, fol. 179 et 206 (délib. du 10 mars et du 17 décembre 1727).

(3) Le prix-fait des travaux pour la tuerie des bœufs et des moutons fut passé le 21 janvier 1728 à cinq maîtres-maçons d'Avignon pour 1998 livres, auxquelles vinrent s'ajouter quelques mois après 1.230 livres pour travaux divers ajoutés au devis (Arch. comm. d'Avignon, BB 158, fol. 23 et 117).

(4) CF. le règlement d'abattoir de 1742, articles 21 et 28.

(5) Bibliothèque d'Avignon, ms. 1550 (notes d'Achard), au mot abattoir.

(6) Affaire de la tuerie des porcs (Arch. comm. d'Avignon, série FF, 30 septembre 1728).

(7) C'est à dire le poumon et le foie.

morceau de viande à quelle partie que ce soit de l'animal, « non pas même du derrière, en manière qu'ils cerneront seulement le boyau appelé culard (1), avec le moins de viande qu'ils pourront, qu'ils laisseront contre ledit boyau, sans pouvoir le retenir, ni autre chose, à peine d'un écu d'amende ». Les tueurs protestèrent, mais les consuls tinrent bon et les menacèrent de les priver du monopole de fait dont ils jouissaient et qui consistait à louer une tuerie, ce qui obligeait tous ceux qui désiraient faire abattre des porcs à « passer sous leurs barres ». L'affaire finit par s'arranger. Cette coutume existe encore de nos jours à l'abattoir d'Avignon, où une équipe spéciale chargée de l'abatage des porcs, jouit d'un véritable privilège de fait. Malgré les sacrifices que la municipalité actuelle a dû s'imposer pour construire une salle d'abatage moderne, les tueurs abattent les porcs en dehors des heures prévues, et les mêmes errements, signalés il y a deux siècles, subsistent à peu près identiques.

***

Aux XIV^e^ et XV^e^ siècles, en Avignon, on vendait la viande à deux endroits différents : à la place de l'Horloge actuelle et à la place Pie.

Place de l'Horloge. — Deux boucheries s'y élevaient, l'une, le « Grand Mazel » (magnum macellum), pour le bœuf et le mouton ; l'autre, vers la place du Change, pour le porc : cette dernière fut démolie partiellement en 1490, afin de dégager les abords de la place de l'Hôtel-de-Ville et d'améliorer l'installation du marché (2).

La vente de la viande se faisait alors dans des conditions hygiéniques déplorables. La boucherie, ouverte à tous les vents, servait la nuit de refuge aux vagabonds, aux men-

(1) *Id.*, est l'extrémité du gros intestin.

(2) Arch. comm. d'Avignon, pièces justificatives des comptes, année 1490, mandat n° 264 du 2 avril 1490 à Gabriel de Tulle, CF. *Ibid.*, délibérations du conseil, T. VA, fol. 239 (9 avril 1490).

diants, aux infirmes et même aux lépreux ! Les malfaiteurs s'y cachaient pour tendre des embuscades aux bourgeois attardés : en un mot, c'était une véritable cour des miracles.

Toute cette population d'indésirables laissait « sur les tables » d'abominables traces de son passage — ce qui rendait, dit-on, les viandes infectes (1).

On exécuta alors quelques réparations, et surtout, on ferma l'édifice au moyen d'une barrière de bois (2) ; puis, suivant l'usage du temps, on fit peindre sur l'immeuble par Laurent Villate les armoiries du Pape, du Cardinal-légat, du gouverneur et de la ville (3).

En 1497, un incendie détruisit la poissonnerie ; on dut en construire une neuve sur le modèle de l'ancienne, avec arcades s'ouvrant sur la rue : ces derniers travaux datent de la légation du Cardinal Jules de la Rovère, plus tard Pape sous le nom de Jules II, qui marqua son passage au gouvernement d'Avignon par la construction de beaux édifices et de la restauration d'un grand nombre d'anciens (4).

A la boucherie, la clôture de bois établie en 1489, avait été vite détruite, et le local servit encore de refuge nocturne aux sans-logis : en 1521 on trouva même sur les « bancs » les cadavres de deux individus morts de la peste ! On refit alors la clôture complètement à neuf (5). Les vagabonds émigrèrent à la poissonnerie, qui ne fut fermée que vers la fin du XVI^e^ siècle (6).

Ce dernier édifice était si délabré qu'on songea à transférer la poissonnerie à la nouvelle place Pie (7). Le projet

(1) *Ibid.*, *id.*, T. VA, fol. 200 et 201 (7 mars et 4 mai 1489).

(2) Pansier, *Chronique avignonaise* 1392-1519 (annales d'Avignon, 1913, p. 83, 13 juillet 1489).

(3) Arch. comm. d'Avignon, pièces justificatives des comptes, année 1490, mandat n° 265 (15 avril 1490).

(4) *Ibid.*, délibérations, T. V B, fol. 137 (4 décembre 1497), et pièces justificatives des comptes, 1497, mandat n° 83 du 22 novembre, CF Labande, *Avignon au* XV^e^ *siècle*, chap. I.

(5) *Ibid.*, délibérations, T. VII, fol. 123 (15 juin 1521).

(6) *Ibid.*, délibérations, T. XVI, fol. 242 (17 mai 1589).

(7) *Ibid.*, *id.*, T. XIV, fol. 218 (9 mars 1573).

n'aboutit pas ; on se contenta de refaire plusieurs arcs pour consolider l'immeuble, et de réparer quelques immeubles adjacents (1).

A la fin du xvi[e] siècle, la place de l'Horloge était de plus en plus insuffisante comme étendue ; les jours de marché, il y avait une telle presse que les larrons et les coupe-bourses s'en donnaient à cœur joie impunément. En outre, la municipalité voulait en faire le lieu de rassemblement de la garnison : c'est alors qu'on dût songer de faire de la place Pie la place d'armes de la cité.

Place Pie — Dès l'origine, la place Pie a servi de marché : en 1565, des bancs de bouchers y existent (2). La boucherie de la Place Pie fut installée dès 1594 ; comme tous les édifices de ce genre,elle devait s'ouvrir par des arcades car on l'appelait « les petits arcs ». Devenue inutile après la construction de la grande boucherie de la rue Vieux-Sextier, elle servit pendant deux ans de triperie, puis de grenier à blé, pour être finalement louée à un particulier.

A la fin du xvi[e] siècle, le marché d'Avignon était bien déchu de son importance primitive. On essaya d'y ramener les étrangers en leur accordant privilèges et franchises : les statuts de 1568-70 leur donnèrent divers avantages (3) ; en 1582 on les déclara à l'abri de toute poursuite civile.

En 1600, finalement, on promulgua solennellement l'établissement d'un marché public qui se tiendrait tous les mercredis et jeudis, et où les étrangers pourraient venir « sous la franchise ». On annonça par exprès la nouvelle création en Languedoc, en Provence, et en Dauphiné, et on expédia un peu partout des placards publiant « la franchise et marché » d'Avignon (4).

---

(1) Prix-fait du 2 novembre 1596 (*Ibid.*, série BB, notaires de la ville, n° 94, fol. 110-111).

(2) *Ibid.*, délibérations, T. XIII, fol. 147 (24 juin 1565) ; T. XV, fol. 48 (29 novembre 1575) ; T. XVIII, fol. 1 (24 janvier 1595).

(3) Statut de 1568-70, fol. 120.

(4) Arch. comm. d'Avignon, délibérations, T. XV, fol. 222 (2 janvier 1582) ; T. XIX, fol. 54 (13 novembre 1600) et 125 v° (11 avril 1601).

Au commencement du XVII[e] siècle, le grand marché de la ville, le « Marché » tout court, restait, malgré la concurrence de la Place Pie, à la Place de l'Horloge, encore appelée place aux Herbes, car celle-ci était située au centre du commerce avignonais. Mais les rues qui avoisinaient la boucherie et la poissonnerie étaient fort étroites et du reste presque entièrement encombrées par les marchands de tripes : « par moyen de quoi les passants étaient incommodés », surtout en été. Pour y remédier, la ville acheta en 1618 deux maisons, rue Pâtisserie, à côté de la poissonnerie, et y installa une triperie publique (1). Ce n'était pas un luxe car les ruisseaux étaient tellement infects qu'un méchant rimailleur de l'époque les appelle « Les Fontaines d'Enfer » (2) et écrit :

« *On voit très souvent que divers animaux,*
Périssent en buvant dans ces maudits ruisseaux ».

A toutes ces modifications partielles il aurait fallu un programme d'ensemble : les projets ne manquaient pas, et certains d'entre eux, mis au point et coordonnés, auraient pû faire un excellent plan d'aménagement et d'embellissement de la cité ; mais les consuls changeaient tous les ans ; chaque « consulat » voulait marquer son passage par une nouveauté : aussi : « l'avantage particulier l'emporte toujours sur le bien de l'Etat ; le temps de la magistrature est trop court ; ils (les consuls) veulent vivre après leur mort, de là vient que les uns proposent une chose pendant leur année, qui, bien qu'elle soit très avantageuse au public est rejetée dans l'année suivante ; de là ces riens fastueux d'où il ne reste de la beauté de l'édifice que deux à trois pieds de marbre, sur lequel on lit : étant consuls illustres et magnifiques seigneurs, etc... » (3).

(1) *Ibid.*, *id.*, T. XXII, fol. 131 et 143 (20 juin et 1er août 1618).
(2) « *Les fontaines d'Enfer* », s. l. n. d., 5 p. in-8°.
(3) François Chassenet, *Le Fléau aquatique*, Avignon, Guibert et Joly, 1756, in-8°, p. 57-66 (lettre historique, critique et politique envoyée à Messieurs Guibert et Joly, imprimeurs libraires d'Avignon).

Dans son désir de critiquer, notre auteur exagère. Assurément la plupart des beaux projets pompeusement annoncés ne furent pas exécutés ou ne furent réalisés que partiellement : « un instant les vit éclore, un instant les fait évanouir », écrit notre censeur. Néanmoins, les administrateurs du XVIII[e] siècle menèrent à bonne fin une œuvre importante, utile et durable.

LES RÉALISATIONS : *La Place de l'Horloge*

Depuis longtemps on demandait l'agrandissement de la place de l'Horloge, quand d'un beau projet conçu en 1682, seule fut réalisée par Pierre Mignard, sur l'emplacement de l'ancienne, l'édification d'une boucherie pour la construction de laquelle il fallut démolir deux maisons adjacentes. Cette boucherie était un petit chef-d'œuvre d'architecture, et beaucoup regrettèrent sa disparition, soixante ans plus tard ; elle s'ouvrait par cinq portes en chêne, avec un parapet au-dessus de la corniche, dans laquelle étaient sculptés douze muffles de lions pour l'évacuation des eaux ; les armes de la ville décoraient la muraille, ainsi que des têtes de bœuf sculptées avec des haches en croix (1) à la clef des fenêtres.

Mais la place, trop étroite pour les marchés et pour la circulation des voitures, environnée d'un dédale de rues tortueuses, sales, mal fréquentées, subsistait toujours pareille : « une place manquait à l'embellissement de la ville, il convenait de l'en décorer ; le public y trouverait des commodités qu'il n'avait pas ; enfin on faisait cesser bien des inconvénients et des accidents qu'on voyait arriver tous les jours par le défaut d'une place convenable » (2). Les justes plaintes de la population éveillèrent enfin le zèle des édiles.

En 1743, le Marquis d'Aulan, premier consul, déclara que c'était un véritable « scandale » que la ville d'Avignon n'eût pas une place digne de son importance. Il proposa de commencer l'agrandissement de la place de l'Hôtel-de-

(1) Prix-fait pour la construction d'une boucherie par Pierre Mignard, 3 avril 1683 (arch. comm. d'Avignon, BB 128, fol. 334-340).

(2) *Mémoire pour la ville d'Avignon..... contre les sieurs Colomb père et fils.*

Ville ou de l'Horloge (ancienne place aux Herbes) par la démolition de la boucherie de PierreMignard,qui déjà menaçait ruine en bien des endroits, malgré les réparations faites à la charpente et aux toits en 1731 (1).

Comme la mode était aux façades uniformes, on demanda un projet à l'architecte de la ville, Jean-Baptiste Franque, artiste de valeur,auquel sa cité natale doit l'Eglise du Grand-Séminaire, l'escalier de l'actuelle Préfecture, la façade des hôtels de Caumont, de Vidau, etc... Le projet de Franque ne nous est pas connu. Il semble qu'on ait eu l'intention d'entourer de halles et de façades symétriques la place agrandie. On aurait ainsi : « une de ces vastes compositions ornementales comme celles qu'exécutèrent ou plus souvent ébauchèrent les intendants du XVIII[e] siècle dans toutes les grandes villes de France », que M. André Hallays regrette de ne pas trouver en Avignon.

Le projet de Franque, accepté, fut placé sur « le grand trumeau du salon de l'hôtel de ville ». On fit aussitôt démolir la boucherie de Pierre Mignard (2), ce qui donna un espace alors jugé assez considérable. C'était au point de vue du desserrement, un grand progrès, mais, comme de juste, cette amélioration ne fut pas accueillie avec plaisir par tout le monde. On affecta de regretter la disparition de la boucherie de Pierre Mignard . « monument digne des des Romains, d'un goût superbe, et fort admiré des étrangers et curieux (3) ». Néanmoins, sous l'énergique impulsion du marquis d'Aulan, on acquit pour les démolir plusieurs maisons (4) ; on essaya même d'intéresser le Pape à l'œuvre entreprise en sollicitant son patronage et en offrant d'ériger sa statue au milieu de la place, à laquelle serait donné son nom patronymique Lambertini (5).

(1) Arch. comm. d'Avignon, série BB, notaires, n° 161, fol. 65 et 67.
(2) Biblioth. d'Avignon, ms. 2563 (Journal de Laurent Drapier) fol. 242.
(3) *Ibid.*, *id.*, fol. 242.
(4) *Ibid.*, *id.*, fol. 246.
(5) Arch. comm. d'Avignon, délibérations, T. XLII, fol. 29 et 64 (10 juin et 19 septembre 1744).

L'opposition de Colomb père et fils, qui refusèrent de vendre leur maison attenante à l'emplacement de la boucherie de Pierre Mignard, fit suspendre les travaux. Ils furent repris en 1752, année où l'on jeta à bas plusieurs immeubles, ainsi que la poissonnerie, l'herberie et la triperie ; le sol fut pavé « en glacis sive bouquette » (1). Les nouvelles façades devaient être rebâties « conformément au plan et dessin général » établi par Franque. Les transformations radicales que la place a subies au XIX^e^ siècle ne permettent pas de connaître ce qui fut réalisé en ce sens. D'ailleurs, dès 1754, l'exécution du projet de Franque fut de nouveau interrompue, à la grande indignation des partisans de la place de l'Horloge, inquiets de voir le mouvement des affaires se porter vers un autre quartier.

Il faut entendre les protestations grandiloquentes de l'auteur de la *Lettre historique, critique et politique* : « Quoi ! verrons-nous toujours mille projets formés, plusieurs de commencés, et pas un de fini ? D'où viennent donc ces variations dans les sentiments, cette concorde discordante dans les esprits, ces changements de système dans les meilleurs projets de cette ville ? de l'ignorance, de la prévention, de l'indifférence, de la tiédeur dans les affaires publiques, du peu de zèle pour la patrie ; mais disons mieux, de la vaine gloire des hommes. O vanité des vanités ! O ombre des ombres : on vous avait placés à la tête du peuple - Pourquoi n'avoir point travaillé à son avantage ? Quittez, quittez vos entêtements chimériques. Bien loin d'imaginer de nouveaux projets, mettez la dernière mains à ceux de vos prédécesseurs..... ».

En 1755, une pétition pour la continuation de l'œuvre fut adressée aux consuls. Les pétitionnaires, gens d'importance, étaient au nombre de 82, et comptaient parmi eux

(1) Journal de Laurent Drapier, fol. 311 (novembre et décembre 1752). Prix-fait de la démolition, 25 novembre 1752, arch. comm. d'Avignon, BB, notaires, n° 182, fol. 387 ; délibérations consulaires, 13 octobre 1752, 14 juillet 1755.

Arch. comm. d'Avignon, délibérations, T. XLIV, fol. 126 (16 octobre 1752), fol. 129-130 (8 novembre 1752), fol. 147 (22 Déc. 1752), et fol. 168 (9 février 1753).

le Duc de Crillon, le Marquis d'Urban, MM. de Salvador, Calvet, Pamard, les peintres Parrocel et Palasse. Après avoir exprimé leur mauvaise humeur contre les traveaux de la place Pie et de la rue Vieux-Sextier, ils concluaient ainsi : « Nous vous supplions donc, pour faire cesser nos justes plaintes, de faire travailler à la continuation de cette place honorable ; elle nous mettrait à même de nous pouvoir mettre en parrallèle avec les principales villes du Royaume qui nous environne, enrichies des statues de leurs monarques » (1).

Malgré tout, les travaux ne furent repris et menés à bonne fin qu'au XIX^e^ siècle. Pour donner un semblant de satisfaction aux mécontents, habitants de la place ou de la partie de la ville bâtie entre la place et le Rhône, on établit deux nouveaux bancs de boucherie en 1755 (2), puis deux autres en 1761 (3).

La rue Vieux-Sextier

Pour remplacer la boucherie de Pierre Mignard après sa démolition,les consuls avaient fait choix d'un emplacement situé, entre la rue de l'Epicerie (rue des Marchands actuelle) et la rue des Orfèvres, dans un cul-de-sac près du Vieux-Sextier. Franque prévoyait la construction d'un édifice à deux étages : le rez-de-chaussée, bâti sur caves, devait avoir ses murs ajourés d'arcades du côté de la rue, et servirait à la boucherie. Au-dessus, on ferait des chambres que la ville pourrait louer. L'eau était à proximité, car il y avait deux puits dans la rue (4).

La nouvelle boucherie fut construite très rapidement (5),

---

(1) Un exemplaire de cette pétition imprimée, ayant en tête une gravure sur bois représentant la place avec la statue de Benoit XIV, entre deux puits, se trouve dans le ms. 2449 de la biblioth. d'Avignon (pièce n° 3).

(2) Arch. comm. d'Avignon, délibératon du 14 juillet 1755.

(3) *Ibid.*, délibérations, T. XLVII, fol. 245 (16 févsier 1761).

(4) *Ibid.*, délibérations des 23 septembre, 18 octobre 1743, 9 avril et 30 octobre 1744.

(5) En avril 1744, on mit aux enchères la location des appartements de la nouvelle boucherie (biblioth. d'Avignon, Atlas n° 312, affiche n° 301). CF, la délibération du 9 avril 1744.

mais elle parut aussitôt insuffisante. On se plaignit vivement de son installation défectueuse, des difficultés d'accès que causait l'étroitesse de la rue y conduisant, de l'emplacement peu favorable de l'aération : l'infection était parfois si forte qu'on ne pouvait passer près du local, sans se « boucher le nez » (1). La municipalité résolut sans tarder d'entreprendre une nouvelle organisation.

Au début de 1749, Franque fut chargé par les consuls d'examiner : « si la ville pouvait retirer un avantage en achetant la maison de M. le Comte de Villefranche, pour y placer la boucherie, poissonnerie, triperie, herberie, et généralement tout ce que ladite maison pouvait contenir ».

Cette maison du Comte de Villefranche, que la ville songeait à acquérir, était un très vaste hôtel : avec ses dépendances et ses jardins, il s'étendait de la place Pie au Sextier et à l'Eglise St-Geniès. Il avait abrité en 1716-1717 et en 1727 le Roi d'Angleterre détrôné, Jacques Stuart, pendant les deux séjours de ce Prince en Avignon (2).

Franque déposa son rapport le 10 mai 1749. Voici en substance ce qu'il proposait : Nous donnons, disait-il, une rue en droite ligne du Sextier à la place Pie, qui sera très utile et même nécessaire pour la commodité du public. Il s'y trouvera dans le milieu une place assez grande qui mesurera 14 cannes (3) de long sur 8 de large. Sur la longueur de ladite place, au nord, sera la boucherie, qui aura 15 à 16 cannes de long sur plus de 3 cannes de large. Elle s'ouvrira par sept grands arceaux, qui orneront la place, ferrés ou boisés pour donner de l'air, et deux portes sur les côtés pour l'entrée à couvert ; elle sera assez vaste pour contenir 16 bancs ; la voûte aura au moins trois cannes de hauteur ; au-dessus de la voûte il y aura l'herberie, assez grande pour suffire à une dizaine de vendeuses. En face de l'herberie, sera la poissonnerie qui mesurera cinq cannes et demie de longueur sur 5 cannes de largeur, isolée pour la commodité

(1) Pièce justificative n° XVII.
(2) Achard, *Guide du voyageur.....*, p. 30.
(3) La « canne » d'Avignon équivalait à 1 m. 975.

des acheteurs, et qu'il sera possible de garnir de 12 bancs. Enfin, sur la gauche et au levant, à côté de la poissonnerie se tiendra la triperie (1).

Franque concluait à l'achat de l'hôtel de Villefranche qu'il estimait valoir environ 28.000 livres ; le prix d'une maison contiguë, qu'on devait acheter en même temps, était évalué 8.200 livres. Les prétentions de M. de Villefranche furent beaucoup plus élevées ; finalement, le conseil, réuni le 17 septembre 1749, vota l'achat de l'hôtel au prix de 49.208 livres auxquels vinrent s'ajouter 6,392 livres pour « le déplacement » et 2.400 livres pour « épingles » (2).

Le conseil décida de commencer au plus tôt la bâtisse (3).

Le 8 août 1750, le travail était déjà très avancé (4). Il fut mené rapidement à bonne fin : (5) la nouvelle boucherie fut ouverte le 1er avril 1752 (6). Les fermiers payèrent 500 écus par an pour le loyer de la boucherie, et 75 livres pour celui de la triperie. Depuis longtemps désaffecté,le bâtiment existe encore aujourd'hui sur le côté droit de la rue du Vieux-Sextier en allant vers la place Pie : on le reconnaît à ses arcades symétriques décorées de masques et de têtes de bœufs ou de béliers, entourés d'instruments de boucherie.

A l'intérieur, on avait creusé et aménagé un puits ; on avait placé une statue de la Vierge et une de St Agricol, et devant chacune un fanal pour y faire brûler une lampe toutes les nuits (7). Mais on avait eu la singulière idée de bâtir

---

(1) Le rapport de Franque est inséré dans le T. XLIII des délibérations du conseil, fol. 54.

(2) Arch. comm. d'Avignon, même registre, fol. 54 (CF, le conseil du 18 septembre 1749).

(3) *Ibid.*, *id.*, fol. 106 (31 octobre 1749).

(4) *Ibid.*, *id.*, fol. 170.

(5) CF, le devis du 10 novembre 1749 (*Ibid.*, série BB, notaires, reg. n° 179, fol. 322) et divers prix-faits de 1750, 1752, 1753 (*Ibid.*, reg. n° 180, fol. 286 ; n° 182, fol. 206, 243 ; n° 183, fol. 83, 219, etc.).

(6) « Le 1er avril 1752, Samedi-Saint, la boucherie nouvelle fut ouverte pour y vendre la viande ; on y a fait aussi la poissonnerie et la triperie, dépense ruineuse pour la ville par la somme immense que ce bâtiment a coûté » (Journal de Laurent Drapier, fol. 203).

(7) Arch. comm. d'Avignon, délibérations, T. XLIV, fol. 106, 177.

des latrines à côté du « magasin de la viande »; ce n'est qu'en 1764 qu'on s'aperçut des inconvénients graves qui en résultaient, et qu'on décida d'y porter remède (1).

La poissonnerie, élevée au nord du Vieux-Sextier en face de la boucherie, avec une façade percée également d'arcades sysmétriques, fut ouverte en 1752 (2). Elle servit jusqu'à la construction des halles centrales actuelles. A l'intérieur, garni de douze bancs pour la vente, il y avait un puits muni d'une pompe avec un canal de plomb et deux robinets (3), qui servit d'amusement aux enfants du quartier, si bien qu'on fut obligé de l'entourer d'une clôture. A la demande des poissonnières, on leur fournit en outre « des pièces de bois pour couper leurs poissons » (4).

La poissonnerie communiquait avec la triperie,bâtie à côté et au levant. En 1764, on éleva entre elles un mur « afin que les mauvaises odeurs occasionnées par les triperies ne donnent lieu à la corruption du poisson ». A l'intérieur de la poissonnerie, on sépara « la vente du poisson de mer d'avec celui d'Arles et celui d'eau douce » (5).

La nouvelle triperie ne fut ouverte qu'en 1754. Pendant sa construction, la vente des tripes avait été provisoirement transférée dans l'ancienne boucherie de la place Pie « local communément appelé les petits arcs » (6). La triperie du XVIII[e] siècle n'a été abandonnée qu'après la mise en service des halles centrales actuelles ; dans son bâtiment, transformé de fond en comble, on a installé depuis un bureau de postes.

(1) *Ibid.*, *id.*, T. XLIX, fol. 80.

(2) Il fallut d'abord indemniser les propriétaires des bancs de la poissonnerie (*Ibid.*, *id.*, T. XLIV, fol. 107). Le 1er sept. 1753, un an après, il ne restait plus qu'un seul banc dont il fut offert 450 livres (*Ibid.*, *id.*, fol. 237).

(3) *Ibid.*, *id.*, 8 juillet 1752.

(4) *Ibid.*, *id.*, T. XLIV, fol. 119 (22 septembre 1752).

(5) *Ibid.*, *id.*, T. XLIX, fol. 80.

(6) L'installation fut faite par Liotard, maçon ; un puits fut creusé (délibération du 15 septembre 1752) ; dès le 18 janvier 1755, les « petits arcs » étant entièrement vides, on décide de mettre le local à ferme (délibérations, T. XLV, fol. 133).

Quant à la nouvelle rue du projet Franque, elle reçut officiellement le nom de rue Acquaviva, en l'honneur du vice-légat alors en charge, mais le peuple l'appela, à cause de sa situation, rue du Vieux-Sextier, dénomination qu'elle a conservée jusqu'à nous (1). L'aménagement en fut poursuivi au cours des années 1753-1757 ; il semble qu'on ait recherché à obtenir dans les façades une certaine uniformité (2).

La percée de la rue Vieux-Sextier, la construction des nouvelles boucherie, poissonnerie et triperie, furent l'objet de vives critiques. L'opposition affecta de regretter bruyamment l'édifice de Pierre Mignard (3).

On accusa également les consuls de dilapider les finances de la ville ; les pétitionnaires pour la continuation de la place de l'Horloge, Laurent Drapier (4), l'auteur de la *lettre historique critique et politique*, écrivent : « Grands frais..... sommes immenses, dépenses ruineuses ». Ce grief de prodigalité est celui qu'on adresse le plus communément aux municipalités novatrices et actives.

***

Les viandes étaient débitées dans le local de la boucherie sur des tables ou « bancs », par des bouchers ou garçons-bouchers appelés « coupadours ».

---

(1) Dr Pansier, *Les rues d'Avignon.....*, p. 201.

(2) Le 26 avril 1754, le conseil prescrit à un propriétaire de rebâtir sa façade « conformément à celle de la maison que les R. P. de la Doctrine Chrétienne font construire actuellement ». Le 12 décembre, il ordonne la démolition de deux immeubles faisant saillie dans la rue Acquaviva, et spécifie que les nouvelles façades devront être faites « sur l'alignement et plan des maisons des R. P. de la Doctrine Chrétienne qui sont dans ladite rue » (délibérations du conseil, 26 avril et 12 décembre 1754).

(3) « Nous avons eu le chagrin (dit l'auteur de la *Lettre historique critique et politique*) de voir abattre par caprice ce monument digne des romains, cette élégante boucherie, l'admiration des curieux, pour en élever une autre dans un quartier bas, mal éclairée, sans place et sans avenue, et où l'ostentation des accessoires se fait plus sentir que le bon goût de l'ensemble de l'ouvrage ».

(4) Biblioth. d'Avignon, ms. 2563, fol. 246 et 302.

L'origine de ces tables est très ancienne. Les revendeurs de légumes et les maraîchers avaient l'habitude d'étaler sur le sol des bas-côtés de la rue, leurs corbeilles et leurs cabas, ou même de présenter leurs produits à la main ou sur des éventaires portés à bras. Les propriétaires des maisons voisines eurent l'idée très simple d'installer des tables et bancs pour les louer aux marchands. La propriété s'en transmit par vente, donation ou héritage. Au XIVe siècle le marchand avignonais Jean Teisseire(1)louait ses tables à des bouchers; quelques-unes de ces tables n'étaient pas de simples étaux, certaines étaient de véritables échoppes construites en chêne, et couvertes de tuiles (2). Aussi les prix de location étaient-ils parfois très élevés et dépassaient ceux de divers immeubles : ainsi Jean Teisseire louait, en 1370, 16 florins par an une table de boucher située devant la taverne : « del boyre » (3), tandis que la maison louée par lui en 1373 au cardinal de Canilhac ne lui rapportait que 10 florins (4). Deux « taulas de mazel en la platea, davant lo mazel de Sant-Peire », rapportaient à Teisseire 40 florins par an (5). Ces tables devinrent très nombreuses par la suite, et tous les corps de marchands les employèrent.

La place du Pilori (6) était envahie par des tables de bouchers et de marchands de salaisons. L'une d'elle, propriété de la villle, était affermée à la communauté israélite qui y vendait de la viande « qui n'était pas de la Loi »; elle mesurait 2 m. 75 de largeur et 1 m. 25 de profondeur (7).

Les tables des bouchers payaient à la ville une taxe spécia-

(1) Girard, *Un marchand avignonais au* XIVe *siècle* (mémoires de l'Académie de Vaucluse, 1910).

(2) Arch. départementales de Vaucluse, livre de raison de Jean Teisseire, fol. 83. CF, un acte du 3 avril 1475 où il est question de tables couvertes (*Ibid.*, fonds des notaires, étude Pons, reg. 64).

(3) Livre de raison de Jean Teisseire, fol. 13 v°.

(4) *Id.*, fol. 43.

(5) *Id.*, fol. 15 v°.

(6) Place des Châtaignes actuelle.

(7) Arch. départ. de Vaucluse, actes du 13 mars 1367 et du 3 décembre 1425 (boîte 83, n° 62) et du 4 avril 1391 (boîte 86 n° 34).

le, espèce de droit de place, que percevait un fonctionnaire à ce délégué ; les bouchers qui cherchaient à s'y soustraire étaient passibles d'une amende de 10 livres (1).

Les criées de la cour temporelle, de 1458, règlementent la location des tables de bouchers et décident qu'aucune personne de quelque condition qu'elle soit, ne peut acheter ou louer aucune table pour la boucherie, si elle n'est elle-même boucher admis par la cour, et si elle ne s'engage pas à la posséder et à la tenir elle-même et non pour une autre (2).

Suivant l'usage de l'époque, certaines de ces installations firent l'objet de donations aux œuvres pies, qui en possédaient ainsi quelques-unes au xv^e^ siècle. Jean Teisseire, par exemple, légua en 1384 à la collégiale de l'Eglise St-Pierre, sa paroisse, les cinq tables de bouchers qu'il avait près du cimetière St-Pierre, à la charge de célébrer, tous les deux mois, un service solennel pour le repos de son âme (3).

Lorsque fut créée la boucherie publique ou *macellum*, dont nous avons parlé, les tables des bouchers qui y furent transportées constituèrent des propriétés particulières susceptibles de locations, donations ou ventes (4). En 1696 une demoiselle de Giraud vendit au prix de 1200 livres un banc de boucherie (5).

Par la suite les bancs de la boucherie furent peu à peu rachetés par la ville, ce qui donna lieu d'ailleurs à plusieurs procès. En 1702 (6), le conseil décide, vu que l'on a déjà acheté les autres, d'acheter le banc que possède Mme de Malar dans la boucherie de la Grand Place, afin de faire cesser les procès qui ont déjà coûté beaucoup d'argent à la ville.

---

(1) Criées de la cour temporelle de 1458, article 197.

(2) Criées de la Cour temporelle de 1458, article 178.

(3) Girard, *Un marchand avignonais au XIV^e^ siècle*, p. 27.

(4) Biblioth. d'Avignon, ms. 3047 (livre de raison de Jean Artaud) fol. 21.

(5) Acte du 28 mars 1696 (archives municipales d'Avignon, série HH, pièce n° 1567).

(6) Délibération du conseil du 16 juin 1702.

***

Le « coupadour », comme son nom l'indique, était chargé de couper la viande à l'étal ; il la débitait ensuite aux consommateurs.

Les viandes d'animaux entiers ou en quartiers étaient apportées directement de la tuerie à la boucherie, et découpées suivant l'usage de la boucherie pour être mises en vente. Le « coupadour » était donc un professionnel doublé d'un vendeur. Le fermier de la boucherie lui payait des gages, mais, situation curieuse, le coupeur était d'un autre côté indépendant du fermier, parce que le banc lui appartenait en vertu d'un contrat de location, et que le fermier ne pouvait vendre les viandes que sur ces bancs autorisés.

Cette situation paradoxale amena un conflit en 1727 : les fermiers prétendirent pouvoir se passer des coupeurs et n'avoir pas à leur payer des gages. La contestation inquiéta les pouvoirs publics, car elle pouvait amener une interruption dans le débit de la viande. Une ordonnance du Vice-légat prescrivit à tous les coupeurs, tant de mouton que de bœuf, que s'ils voulaient continuer à prendre la viande aux fermiers, selon l'usage, il leur en serait distribué, mais qu'alors ils ne pourraient plus cesser leur débit sans aviser le fermier quinze jours auparavant, sous peine de dommages et intérêts vis à vis de ce dernier (1).

Ces prescriptions furent notifiées par le courrier de ville aux dix-sept coupeurs d'Avignon.

En plus des gages payés par le fermier, les coupeurs touchaient un pata par livre de viande vendue. C'était en quelque sorte un pourboire que payait l'acheteur, à part ou non, suivant que le bail à ferme de la boucherie, dans la fixation des prix de vente, portait ou non ces mots « compris ou non compris le pata du coupeur ».

Le règlement de 1742 (2) sur la boucherie édicte, dans son article 4 « que les fermiers établiront dans les bancs de

(1) Ordonnance du 28 avril 1727 (Arch. comm. d'Avignon, série FF).
(2) Voir pièce justificative n° XVIII.

la boucherie des coupeurs pour vendre promptement et sans délais aux citoyens et habitants de la ville la chair qui leur sera demandée au prix de la délivrance, sans la pouvoir survendre et en se contentant du pata qui leur est attribué par livre pour les indemniser de leurs peines ». Les coupeurs étaient punis d'amende s'ils vendaient leur viande au-dessus du tarif officiel.

Les coupeurs établis, quels que fussent les fermiers, devaient être employés à la vente de la viande, et ne pouvaient être privés de leurs bancs que par ordre des consuls. Dans ce cas seulement ils étaient remplacés par de nouveaux titulaires désignés par les consuls, d'accord avec le fermier, ceci, sans nul doute, pour éviter des conflits dans le genre de celui signalé plus haut.

Sous le régime de la liberté de la boucherie, ou en temps de carême, comme nous le verrons plus loin, les coupeurs étaient autorisés à vendre la viande des animaux qu'ils faisaient abattre eux-mêmes (1).

---

(1) Arch. comm. d'Avignon, reg. des délibérations T. XLV, fol. 292 v° (19 janvier 1757).

CHAPITRE II

RÉGLEMENTATION ET POLICE DU COMMERCE DE LA VIANDE

Statuts de 1246 et de 1441 — Criées de la cour temporelle de 1458 — Règlements de 1483, 1509, 1561 — Statuts de 1568-70 — Règlements de 1588, 1682, 1698 — Règlements de 1742 et de 1772 — « Socquet » ou « Souquet » — Viandes destinées aux juifs.

La surveillance du trafic des viandes préoccupa de tout temps les responsables de l'administration de la ville,et nous trouvons dèjà dans les statuts de 1246 une réglementation assez détaillée du commerce de la boucherie.

La vente de la viande crue ou cuite, de taureaux, verrats et béliers, dans la boucherie et dans les lieux voisins, celle des porcs « lépreux » (1), des fœtus de veaux, d'agneaux et chevreaux « extraits du ventre de leurs mères mortes » (2), étaient sévèrement interdites.

Même chose pour les viandes atteintes de « morie » (3). Les viandes saines pouvaient être vendues cuites ou crues ; les vendeurs juraient chaque année de ne jamais débiter de viande corrompue. Deux prud'hommes jurés veillaient à l'exécution de ces ordres (4). Il était également défendu d'abattre des bœufs ou vaches, le vendredi, de la Pentecôte à la

(1) Nom ancien donné à la ladrerie.

(2) On appelle ces animaux, en terme de boucherie locale « morts nés ».

(3) Le mot « morie » est un terme général qui désigne toutes les viandes infectées.

(4) De Maulde, *op. cit.*, article 84.

Saint-Michel, et, le jour du Vendredi-Saint (1), de sacrifier aucun animal, de quelque espèce qu'il fût. Les bouchers ne devaient pas livrer des béliers ou brebis pour du mouton, ou de la truie pour du porc (2).

Chaque boucher était tenu de dénoncer son collègue en faute, qu'il fût interrogé ou non ; il recevait la moitié de l'amende (3).

Seuls les bouchers étaient autorisés à faire le commerce de la viande, des tripes et du sang, le tout cru ou cuit, et toute personne étrangère à la profession qui serait trouvée exerçant ce commerce, en quelque lieu que ce fût, était passible d'une amende, dont la moitié allait au dénonciateur (4).

Enfin certaines fraudes étaient interdites, entre autres celle, pratiquée encore de nos jours, qui consiste à couler de la graisse dans les rognons des animaux maigres abattus (5).

***

Ces diverses prescriptions furent reproduites dans les statuts de 1441 ; différentes criées de la Cour temporelle les complétèrent à plusieurs reprises. Du reste, la Cour temporelle faisait publier quatre fois par an les statuts (6), par le héraut ou le crieur public, *preco publicus*, ce qui explique le nom de *preconisationes* donné aux criées.

Entre toutes, les criées de 1458, qui consacrent un grand nombre d'articles à la réglementation et à la police des métiers de la cité, s'occupent en détail de la boucherie.

Nous y trouvons l'interdiction de soufler ou gonfler les viandes de mouton, d'agneau, de porc, de veau, de che-

(1) *Id.*, *ibid.*, même article (84).
(2) *Id.*, *ibid.*, article 85.
(3) *Id.*, *ibid.*, même article.
(4) *Id.*, *ibid.*, article 86.
(5) *Id.*, *ibid.*, article 87.
(6) D'après l'article 132 des statuts de 1246 eux mêmes (De Maulde *op. cit.* p. 148). CF Girard et Pansier, *op. cit.*, p. 22.

vreau (1) ; de couvrir les viandes quelles qu'elles soient d'un voile de graisse pour leur donner meilleure apparence aux yeux des acheteurs, de façon à les vendre plus cher (2) ; la défense de vendre de la chèvre, du bélier,du bouc,sinon dans des endroits spécialement affectés à ce trafic (3) ; celle de livrer des viandes gâtées, pourries, infectes, ou impropres à la consommation d'une manière quelconque (4). Les infractions étaient punies d'une amende pour le délinquant, et de la confiscation des viandes ; un quart de l'amende allait au dénonciateur, dont le nom était tenu secret.

Il était également interdit de vendre de la brebis pour du mouton, de la truie pour du porc, de la vache pour du bœuf, sous peine d'une amende de 10 livres (5).

Il fallait n'employer pour la fabrication du boudin que du sang pur de porc (6) ; il était d'ailleurs défendu aux bouchers de vendre aux fabricants de boudin le sang d'autres animaux (7). La viande de porc saine devait seule servir pour la confection des saucisses (8). La vente dans la ville des « viandes foraines » était expressément prohibée (9), les animaux ne pouvant être abattus que dans la tuerie (10).

Le sous-viguier et ses agents, assistés des bayles du métier, veillaient à l'exécution de ces ordres ; ils infligeaient les amendes et saisissaient pour les faire détruire les viandes gâtées ou de mauvaise qualité. Une amende de 25 livres punissait ceux qui se seraient rendus coupables à leur égard d'injures ou de voies de fait (11).

---

(1) Criées de 1458, article 45 (archives municipales d'Avignon, boîte XI, n° 15) publiées par Girard et Pansier dans La cour temporelle.
(2) *Ibid.*, article 46.
(3) *Ibid.*, article 47.
(4) *Ibid.*, article 48.
(5) *Ibid.*, article 49.
(6) *Ibid.*, article 50.
(7) *Ibid.*, article 134.
(8) *Ibid.*, article 51.
(9) *Ibid.*, article 133.
(10) *Ibid.*, article 130.
(11) *Ibid.*, article 52.

Comme on peut le voir, le commerce de la boucherie était surveillé et réglementé bien avant l'apparition des maîtres des victuailles. L'autorité de la Cour temporelle s'exerçait également sur le trafic de la graisse et sur celui des cuirs. Les bouchers d'Avignon étaient tenus de vendre le suif, au prix établi, exclusivement aux fabricants de chandelles de la ville. Ceux-ci ne devaient employer pour leurs produits que du suif et du coton de bonne qualité (1). Le commerce des cuirs était interdit en dehors de la rue de la Curaterie (2), où se tenait tous les mardis non fériés un marché spécial. Les cuirs mis en vente étaient saisis s'ils n'avaient été au préalable visités et marqués d'un signe spécial par les inspecteurs que déléguait à cet effet la cour temporelle (3). Les cuirs étaient exposés pour la vente soit sur des tables soit fixés aux murs des maisons, ce qui donnait à la rue un aspect tout particulier.

Les propriétaires des maisons avaient le droit d'exiger des marchands une taxe spéciale, qui ne pouvait dépasser six deniers par canne pour la place occupée soit par une table, soit sur la façade (4). Enfin les vendeurs de cuirs de qualité inférieure, pourris, brûlés, ou mal préparés, étaient tenus de le faire savoir aux acheteurs, sous peine d'amende et de confiscation (5).

***

A partir de 1462, les maîtres des victuailles héritent des attributions de la cour temporelle et s'occupent de la boucherie. Un règlement de 1483 (6), publié sous l'autorité de Thomas *de Benedictis*, gouverneur d'Avignon d'une part,

(1) *Ibid.*, article 53.

(2) La rue de la Curaterie allait de St-Geniès au portail Imbert ; elle prit au XVI[e] siècle le nom de Bonneterie (Pansier, Les rues d'Avignon, page 68).

(3) Criées de 1458, article 54.

(4) *Ibid.*, article 56.

(5) *Ibid.*, article 57.

(6) *Capitula masselariorum*, 8 mars 1483 (archives communales d'Avignon, rég. des délibérations d'Avignon, T. V, fol. 23) ;

et des consuls, de l'autre, spécifie d'abord que les bouviers et moutonniers approvisionneront sans interruption et suffisamment la boucherie de la ville en bonnes viandes de bœuf, mouton, brebis, et autres « chairs de lait ». Le prix du bœuf est fixé à sept deniers la livre de Pâques à la Saint-Jean, à six deniers de la Saint-Jean à la Saint-André, à sept deniers de la Saint-André au début du Carême. Le mouton se payera neuf deniers la livre pendant toute l'année, sans aucune variation. Viennent ensuite certains détails relatifs au « socquet », dont nous parlerons plus loin, au prix que doit payer l'acheteur s'il ne prend qu'une demi-livre de viande, à l'interdiction d'ajouter des morceaux de tête ou d'os ; le tout sous l'inspection et l'autorité des maîtres des victuailles.

Le poids doit être rigoureusement exact. Si l'intéressé constate que sur quatre livres de bœuf il manque une once ou deux, il en avertit le peseur public, qui, après vérification, oblige le boucher à parfaire le poids. Si le défaut de poids dépasse deux onces, la viande est confisquée et le boucher doit rendre l'argent. Les bouchers peuvent vendre les « tombées » (1) de bœuf et de mouton « à l'estime », selon la coutume (celle-ci s'est perpétuée jusqu'à nous), sauf la graisse et le suif, qui sont obligatoirement vendus aux fabricants de chandelles de la ville (2).

Les viandes d'animaux de lait (veaux, agneaux, chevreaux) dont la population était très friande, sont vendues «à l'estime » et non au poids.

Quand les maîtres des victuailles, au cours de leurs visites, constatent qu'une viande est de qualité inférieure, ils doivent la taxer au-dessous du tarif officiel, et la faire vendre au nouveau prix fixé, à une table séparée.

Pendant l'été, les bouchers n'abattaient qu'au fur et à mesure des besoins, à cause des chaleurs. Le règlement

(1) Ce sont les viscères de l'animal.

(2) CF. Arc. comm. d'Avignon, notaires de la ville, régistre n° 5, fol. 81-85 : Statuts de la corporation des fabricants de chandelle d'Avignon (9 avril 1459).

prévoit que si la viande débitée vient à manquer, les bouchers doivent être pourvus une heure après la simple demande des maîtres des victuailles. Toutefois et pour ne pas les exposer à des pertes considérables, on tolérait qu'ils s'entendissent pour tenir approvisionnées deux tables seulement.

Tout boucher qui désire tenir un banc dans la boucherie doit déclarer qu'il s'engage à respecter l'ordonnance dans l'intérêt du public ; tout manquement aux prescriptions est puni de peines variables — en général d'amendes — énoncées dans chaque article.

Les bouchers ont le monopole de la vente de la viande ; il est interdit aux pâtissiers « principalens » (1) « potagiers » (2), de vendre de la viande crue, sous peine d'une amende de quinze livres par contravention. Le règlement protège enfin les bouchers et les met pour leur commerce à l'abri de toute poursuite engagée par un tribunal séculier ou ecclésiastique si l'objet en est étranger au contenu du règlement.

La fabrication et la vente de la charcuterie étaient également réglementées ; nous avons conservé à ce sujet un texte de 1509 : les charcutiers étaient tenus de vendre la viande de porc, fraîche ou salée, au poids et à la livre, et de donner à tout acheteur sa portion de rate et de « socquet ». Le porc salé valait 14 deniers la livre, le lard 20 deniers, et le porc frais, pendant la saison où le commerce en était licite, 12 deniers la livre avec « socquet ». Le cinquième quartier devait se vendre, selon la coutume « à l'estime » et non au poids. La livre de bonnes saucisses de pur porc valait 18 deniers (3).

Comme il est facile de s'en rendre compte, toutes ces dispositions légales touchent non seulement à l'inspection de la boucherie, mais encore aux détails de la préparation

(1) Sorte de pâtissier (Voir F. Mistral, *Lou tresor dou felibrige*, V° principau).

(2) *Id est* cabaretiers.

(3) Règlement pour la fabrication et la vente de la charcuterie, du 4 janvier 1509 (Arc. comm. d'Avignon, fonds de notaires, reg. 32, fol. 10).

des viandes, du poids, des prix et des modes de vente. A mesure que nous avancerons dans le temps, de nouvelles prescriptions, développement des statuts de 1246 et des criées de la Cour temporelle, s'y ajouteront sans cesse.

C'est ainsi qu'en 1561 un « ordre et règlement pour la police », publié par les consuls (1), interdit aux bouchers de sortir une viande quelconque de la tuerie sans que les maîtres des victuailles l'aient auparavant inspectée et déclarée de bonne qualité ; de vendre aucun animal mort naturellement dans la ville, de vendre au-dessus de la taxe fixée par les maîtres des victuailles, sous peine d'une amende de neuf livres tournois.

Il est ordonné de faire exactement le poids ; de ne pas livrer de viande malsaine ou pourrie pour de la bonne, de la chèvre ou du bouc pour du mouton. Il est défendu de cacher des morceaux dans des corbeilles dissimulées sous les bancs, la viande devant être étalée sur la table à la vue de tous : ceci, sans doute, pour éviter que le boucher réserve les morceaux de choix à ceux qui le payaient le plus, en fraude de la taxe.

Le règlement fixe même des heures pour la vente de la viande à la boucherie : de 4 heures du matin à 1 heure de l'après-midi, entre Pâques et la Saint-Michel, de 5 heures du matin à 1 heure de l'après-midi entre la Saint-Michel et le début du carême. A chaque banc la vente, une fois commencée, ne pourra cesser sans excuse légitime.

Le sang des animaux doit être donné gratuitement à tout acheteur : interdiction absolue de le vendre ; défense également de glisser de la graisse sous les rognons (2), de souffler la bête sacrifiée avec la bouche, au moyen d'un tuyau de canne (cette dernière pratique existe encore de nos jours dans

(1) Ordre et règlement pour la police, 1561 (Arch. comm. d'Avignon, boîte XXVI, n° 59, pièce cotée LLL).

(2) Défense de « déguiser ne farder aucunement la chair qu'ils auront à vendre par auscun moyen que ce soit, comme aux maigres bestes mettre auscune graisse sous les rognons, ne crespine (ép'ploon) ou autres semblables choses étant empruntées d'autres bestes ».

certains abattoirs) ; mais, pour introduire de l'air dans le tissu conjonctif sous-cutané, afin de faciliter le dépouillement, il est recommandé de se servir d'un soufflet « propre à ce pour obvier aux dangers que ce peuvent en suivre ». Cette prescription est étonnante pour l'époque car on était alors bien loin de penser aux dangers des contagions microbiennes.

Ce règlement contient enfin une clause assez curieuse, interdisant aux valets des bouchers d'abandonner leurs maîtres et leur service sans excuse absolument légitime. Il arrivait en effet que ces valets, prenant pour prétexte la publication d'une nouvelle ordonnance consulaire qui modifiait la réglementation de la boucherie, quittassent leur maître sans préavis et sans attendre le terme de leur service, ce qui pouvait en conséquence amener des troubles dans ce commerce de première nécessité.Il a fallu attendre plus de quatre siècles que les pouvoirs publics s'occupassent à nouveau de la question, dans la loi du 27 décembre 1890, si tant est que ces dernières dispositions législatives (ce qui reste à démontrer) aient résolu la difficulté.

A la même époque, la vente des viandes de veaux et d'agneaux, dits animaux de lait, était libre pour tous les particuliers, mais à deux conditions : l'abatage à la tuerie, où les tueurs gardaient la peau pour le droit de la boucherie, et l'observation du tarif de vente, du reste variable, mais toujours fixé par les maîtres des victuailles, ceux-ci se basant sur l'abondance ou la pénurie du ravitaillement en telles espèces.

***

Ainsi la réglementation était beaucoup enrichie depuis les statuts de 1246 et de 1441. Peut-être était elle même devenue quelque peu confuse puisqu'on sentit le besoin d'une refonte générale et d'une nouvelle codification : le travail, confié par le Cardinal d'Armagnac à une commission spéciale de jurisconsultes, aboutit à la rédaction des statuts dits de 1568-1570.

Un chapitre entier est consacré aux maîtres des victuailles et aux bouchers (1). L'article 1er définit les attributions des maîtres des victuailles, dont le rôle devient de plus en plus important à mesure qu'il se précise davantage. L'article 2 leur prescrit de visiter chaque jour la boucherie, d'y interdire, sous peine d'une amende de cinq florins, la vente des viandes impropres à la consommation pour une raison quelconque ; les articles 3 et 4 ordonnent que toutes les viandes à vendre soient exposées à la vue des acheteurs et qu'on ne tiennent pas au même banc la viande de brebis et celle de mouton. Le sang des animaux abattus, excepté des agneaux, chevreaux et porcs, ne peut être vendu (art. 5). Les abatages se font tous les jours à la tuerie de la Calade, sauf le veudredi et le samedi avant midi, du 1er mai à la Saint-Michel, et, chose essentielle, aucune viande ne peut être mise en vente sinon quatre heures après l'abatage (art. 6) ; cette dernière prescription, qui a une réelle importance au point de vue gustatif des viandes, n'est même pas observée de nos jours pendant la saison chaude. Enfin, les maîtres des victuailles taxent les viandes et sont chargés de veiller à l'application des tarifs et des autres articles, et de sévir contre ceux qui ne les observent pas.

***

Dans les éditions postérieures des statuts d'Avignon, qui furent publiés en 1581, 1612, 1680 et 1698, tandis que chaque rubrique s'augmentait de nouveaux textes, ordonnances des vice-légats ou autres, seul le chapitre relatif aux maîtres des victuailles et à la boucherie ne fut pas modifié. Mais on retrouve cependant, dans diverses criées relatives à la police des marchés, à côté de fréquents rappels des statuts de 1568-70, base de la législation, quelques prescriptions de détail inédites.

(1) Statuts de 1568-1570, livre 1, rubrique 6 (pièce justificative n° II).

Une criée de 1588 (1), par exemple, permet aux bouchers vendant du mouton de tuer et de débiter deux brebis par jour, alors qu'auparavant la consommation de cette viande était prohibée. Cette innovation marque-t-elle officiellement l'affaiblissement de la répulsion à peu près générale des consommateurs pour la viande des animaux femelles. Nous ne le pensons pas. En effet, le goût du public n'avait pas changé (2). Vers le milieu du XVII[e] siècle, on autorisa l'abatage de 8 brebis sur cent ovins sacrifiés : c'était une porte ouverte à la fraude, et, bien vite, la proportion autorisée fut largement dépassée. Très probablement, l'adoption de cette mesure était due aux fermiers de la boucherie qui y trouvaient un avantage, les brebis étant moins chères à acheter que les moutons. Quoi qu'il en soit, les plaintes se multiplièrent ; « Des personnes d'un certain rang » réclamèrent : on leur faisait toujours manger de la brebis, tandis que d'autres avaient toujours du mouton. Le conseil décida, le 26 mars 1734, d'ouvrir une boucherie séparée ou se débiterait la viande de brebis (3). Mais, le 13 avril, une ordonnance du vice-légat interdit de tuer des brebis pour les livrer à la consommation (4) : cette décision fut insérée dans le règlement général de la boucherie, daté de 1742.

Dans cette même criée de 1588, l'habillage des viandes est prévu : il est recommandé de bien nettoyer les viandes, et de « lever les corgnolles » (5) pour les jeter. On rappelle que le sang de bœuf et de mouton doit être donné aux pauvres et non vendu, mais en juillet et en août, il faut le

---

(1) Criée concernant la police des marchés, 28 juillet 1588 (Archives communales d'Avignon, FF n° 1585).

(2) Nous ne pensons pas qu'on ait eu l'intention d'épargner les animaux femelles pour ménager le cheptel en vue de la reproduction.

(3) Arc. comm. d'Avignon, délibérations, T. XL, fol. 196.

(4) Affiche imprimée datée du 13 avril 1734 ; voir pièce justif. n° XVI. CF une délibératon du 16 juin 1634, excluant de l'adjudication de la ferme de la boucherie quelques bouchers qui avaient fait l'offre « de tuer des brebis ou fèdes séparément » (Arc. comm. d'Avignon, délibérations, T. XXV, fol. 141).

(5) Tendons et cartilages.

jeter purement et simplement : on craignait, sans nul doute, sa décomposition rapide et les accidents consécutifs à l'ingestion.

Les foies gâtés sont taillades par les maîtres des victuailles et jetés au Rhône. Enfin, pour éviter l'introduction en ville de bêtes mortes, il est prescrit aux commis des fermiers de la gabelle (1) préposés à la garde des portes, de ne permettre leur entrée qu'après inspection des maîtres des victuailles : précaution excellente pour soustraire à la consommation la viande des animaux morts de maladies contagieuses transmissibles à l'homme.

Un règlement spécial du vice-légat Nicolini (27 juin 1682) renouvelle cette dernière prescription et expose tout au long les motifs et le but de cette mesure de préservation de la santé publique (2).

Un autre mandement du vice-légat Gualterio (29 janvier 1698), rappelant la prohibition d'entrée des viandes foraines, défend : « de tuer ou faire tuer aucune chair, soubs quel prétexte que ce soit, dans le terroir de cette ville, et de faire boucherie dans aucun endroit que dans les lieux ordinaires et destinés de la présente ville ». (3).

***

Au XVIII[e] siècle, la réglementation du commerce de la boucherie attira de plus en plus l'attention des consuls ; de nouvelles installations, appartenant à la ville furent, comme nous l'avons vu, réalisées avec soin. Le système d'inspection des viandes fut perfectionné. Le grand règlement élaboré en 1741 et inséré l'année suivante au livre des conseils (4) est le dernier texte important sur la matière.

(1) Nom de l'impôt général, portant sur l'entrée de toutes espèces de denrées : c'est l'équivalent de l'octroi moderne.

(2) Règl. de Monseigneur Nicolini, vice-légat, défendant l'entrée des bestiaux et volailles morts dans cette ville (Arc. comm. d'Avignon, boite XXVI, n° 50, pièce cotée BBB ; CF pièce justificative n° IX).

(3) *Ibid.*, FF ; CF. pièce justificative n° XI.

(4) « Nouveaux articles de la boucherie » (archives communales d'Avignon, délibérations T. XLI, folio, 274 : conseil du 22 février 1742 ; CF. pièce justificative n° XVIII.

Le fermier de la boucherie s'engageait à fournir de la viande à la cité, même en temps de peste, de guerre et de famine, sans pouvoir demander aucune augmentation aux prix fixés par la soumission. Il lui était interdit d'abattre des vaches, des boucs, des chèvres et des brebis. Toutes les prescriptions sur l'habillage des viandes, la triperie, le sang des animaux, l'abatage, la fixation des prix, étaient renouvelées, ainsi que la prohibition d'entrée des viandes foraines. Les graisses, comme autrefois, ne pouvaient être vendues qu'aux fabricants de chandelles, suivant les prix de la taxe arrêtée par les consuls et les maîtres des victuailles : on admettait toutefois qu'une certaine quantité proportionnelle, fixée par les autorités, serait laissée à la disposition des fermiers.

La vente « des chairs de lait » veau, agneau, chevreau, était libre ; tous pouvaient en vendre, à condition de respecter la taxe, et jusqu'à ce que la ville décidât d'en affermer la fourniture, séparément ou conjointement, c'est-à-dire aux mêmes fournisseurs que pour le bœuf et le mouton, ou non.

Pour la première fois apparaissait, dans un règlement officiel, le peseur municipal. Sans doute, depuis 1582 (1), la ville avait fait installer, dans la boucherie, des balances, afin que tout acheteur eût le moyen de vérifier le poids de son achat. Mais ce peseur municipal, nommé et payé par la ville, était un arbitre désigné, et avait le droit d'exiger du boucher soit le poids exact, soit le remboursement du prix de la marchandise livrée. Le fermier de la boucherie devait lui fournir les chandelles nécessaires pour l'éclairage.

Des viandes confisquées, celles qui étaient propres à la consommation, allaient aux œuvres pies.

Les fermiers prenaient à leur charge le payement des droits imposés sur les viandes, la location de la boucherie, de la triperie et de la tuerie. Ils prenaient l'entreprise de la fourniture du bœuf et du mouton à leurs risques et périls, et renonçaient à la demande de toute augmentation sur les

(1) Délibération du 1er août 1582 (archives communales d'Avignon, délibérations, T. XV, fol. 240 v°).

prix ou de toute indemnité pour les péages, domaniales et autres droits que pourraient établir le Roi de France ou ses officiers, le tout pendant l'année de la ferme.

De son côté, la ville promettait de ne réclamer aucun rabais sur le tarif des viandes ,si certains droits étaient supprimés ou diminués en France.

Il était par ailleurs interdit aux fermiers de la boucherie de prendre, directement ou indirectement, un intérêt quelconque aux autres fermes d'Avignon, sous peine d'annulation du contrat si bon semblait à la ville, et de 50 écus d'amende. Nous verrons plus loin que ces mêmes fermiers ne pouvaient être nommés consuls ou conseillers, et qu'ils encouraient, en cas d'infraction, des peines spéciales.

Enfin, le règlement énumérait les conditions exigées et les délais prévus pour obtenir l'adjudication (1).

Ce règlement fut appliqué jusqu'à la fin de la domination pontificale. Quelques articles seulement furent modifiés et d'autres ajoutés en 1772 (2). On interdit de tuer des moutons « ravats » même ceux provenant d'Auvergne. Les coupeurs furent tenus de vendre la viande indifféremment à tous les acheteurs qui se présentaient, et de ne pas favoriser ceux qui offriraient de la payer au-dessus de la taxe : cas qui se produit généralement lorsque les denrées sont rares et peu abondantes. La vente de la viande pour les malades pendant la nuit, fut prévue ; quatre coupeurs, désignés par le fermier, et connus, emportaient chaque soir 15 livres de viande à leur domicile pour la clientèle de nuit. L'invendu devait être rapporté de très bonne heure, le lendemain matin, à la boucherie.

C'était une porte ouverte à la fraude de la vente en cachette et au plus haut prix.

Un autre article permettait aux vivandiers et bouchers des troupes royales séjournant à Avignon d'exercer leur commerce à la condition de ne pas vendre la viande au public.

(1) Nous étudierons cette partie quand nous traiterons de la ferme de la boucherie.

(2) Délibération du 8 février 1772 (arch. comm. d'Avignon, délibér., T. LII, fol. 38 v°).

Enfin, pendant le carême, le prix de la viande était identique à celui de la période comprise entre le 15 septembre et le carnaval ; c'était le taux le plus élevé.

Tels sont les principaux textes qui ont régi le commerce de la boucherie à Avignon jusqu'en 1790.

***

Intentionnellement, au cours de l'examen des divers règlements de la boucherie que nous venons de faire, nous avons différé l'explication d'une pratique dont il est souvent question dans tous ces documents, et qui s'appelait le « socquet » ou « soucquet ».

« Faire soucquet » consistait, pour le boucher, à compléter le poids d'une quantité déterminée de viande de première qualité par lui vendue, avec un morceau de viande de qualité inférieure, dont le poids pouvait varier suivant l'époque de l'année.

Le soucquet était d'une once par livre en temps ordinaire, et de 2 à 3 onces, pour le même poids total, en temps de carême. Il consistait en morceaux de foie, de poumon, de bas de jambe, etc... Cette pratique donnait au boucher le moyen d'écouler ce que nous appelons aujourd'hui les bas morceaux ; en temps de carême, la proportion plus forte de souquet constituait une punition pour ceux qui mangeaient de la viande : singulière coutume, dont l'originalité est bien dans la note de ces époques où les pratiques religieuses intervenaient dans les moindres détails de la vie quotidienne.

Dans le règlement de 1561, que nous avons étudié, il est recommandé, afin d'éviter les plaintes, de donner à chacun « souquet compétent » ; seuls, toutefois, les pâtissiers achetant de la viande sont exempts de souquet ; la criée plus haut citée de 1588 défend de prendre pour le souquet de l'agneau de camp.

Le règlement de 1742 ordonne aux coupeurs établis par les fermiers de faire à tous les clients un « bon et fidelle poids

sans le surcharger du socquet, lequel est réglé à une once par livre dans le temps ordinaire, et à deux onces pendant le carême » ; ce même texte défend aux coupeurs de vendre au-dessus de la taxe sous prétexte de ne pas donner de souquet, et indique que celui-ci doit être composé de morceaux de tête, de foie, ou de pieds. En résumé, le souquet était une coutume avantageuse pour le boucher. L'équivalent de cette pratique existe encore en bien des endroits sous le nom de réjouissance.

***

Les juifs d'Avignon (1), sous l'Ancien Régime, habitaient un quartier spécial et fermé, à eux assigné par les autorités, véritable ghetto que l'on appelait à l'époque « la juiverie » ou « la carrière des juifs ». Ils vivaient en marge de la société chrétienne, et étaient soumis à des règles de police spéciales et au payement de redevances variées.

Les statuts de 1246 les obligent à ne vendre que dans la juiverie la viande des animaux tués par eux (2). Dans les statuts de la communauté israélite d'Avignon, qui datent au plus tard de 1452 (3), quelques articles concernent la boucherie. Les bouchers, juifs ou chrétiens, vendant des viandes d'animaux sacrifiés selon les rites de la Loi de Moïse, payent les impôts qui portent sur la viande. Un fonctionnaire spécial, le tueur (sagataire, sagatadour) tue les bêtes suivant les règles sacrées ; les prix de vente sont fixés.

---

(1) Voir, sur cette question, les ouvrages suivants : L. Bardinet, *Antiquité et organisation des juiveries du Comtat Venaissin* (*Revue des études juives*, 1880, p. 262-292) ; le même, *Condition civile des juifs du Comtat Venaissin pendant le séjour des Papes à Avignon*, 1309-1376 (Revue historique, 1880, p. 1-47). ; De Maulde, *Les juifs dans les états français du Saint-Siège au moyen-âge.....*, Paris, 1886, in-8° ; Girard et Pansier, *La Cour temporelle*, p. 29-30.

(2) De Maulde, *Coutumes et règlements de la ville d'Avignon*, art. 84. p. 173.

(3) Règlement de la boucherie juive d'Avignon. Extrait des statuts de la communauté israélite de cette ville. Etude de Me de Baulieu, notaire à Avignon. Registre GG., année 1452, fol. 271-272.

En 1457, c'est un boucher chrétien qui, dans un contrat passé avec les baylons (1), s'engage à fournir les israëlites de viandes d'animaux abattus selon la loi Mosaïque, au prix fixé et en telle quantité qu'on le lui demandera (2).

Les criées de la cour temporelle de 1458 contiennent plusieurs articles relatifs à la boucherie juive (3). Il était défendu aux israëlites de tuer des animaux sinon dans la juiverie ou dans le « mazel » spécial qui s'y trouvait. D'une manière générale, on cherchait à séparer autant que possible la boucherie juive et les boucheries chrétiennes. Ceci rentrait dans la politique générale de cette époque vis-à-vis des juifs, politique tendant à les maintenir à l'écart de la société chrétienne : divers statuts du moyen-âge vont jusqu'à défendre aux juifs de toucher aux marchandises, fruits ou légumes exposés en vente pour les chrétiens.

(1) Les baylons sont les syndics ou représentants élus de la communauté des juifs.

(2) Contrat du 15 mars 1457 entre Jean Contrit, boucher, et les baylons de la juiverie d'Avignon pour la fourniture de la viande aux israëlites (arch. dép. de Vaucluse, régistres des notaires, étude Antiq, reg. des notes brèves de Jacques Brieude pour l'année 1457).

(3) Girard et Pansier, *La cour temporelle*, pp. 156, 157, 163.

CHAPITRE III

LES RÉGIMES DE LA BOUCHERIE

Ferme de la boucherie — Régie de la boucherie — Liberté de la boucherie — Période du carême — Impôts sur la viande — Poids et prix.

Nous avons déjà noté que l'approvisionnement en viande de la cité constituait un des devoirs primordiaux et un des principaux soucis des édiles. En effet, le territoire de l'Etat d'Avignon était des plus restreints (1). Le Comtat Venaissin, lui aussi soumis au Pape, loin de suffire à ses propres besoins, importait chaque année quantité d'animaux de boucherie. Avignon devait donc se ravitailler en France ; aussi fallait-il compter sur la bienveillance du Roi et de ses officiers. Parfois, les exportations d'animaux de boucherie étaient interdites à la sortie du royaume : ce fut notamment le cas en 1518 (2). Les guerres, les troubles, les épidémies, venaient compliquer gravement le problème. En 1586 (3), les fermiers de la boucherie demandèrent une augmentation des prix fixés dans leur bail : « Attendu qu'on ne peut aller à la campagne quérir des bestiaux sans courir le danger d'être volé ou tué dans les chemins, non seulement par les huguenots, mais même par les catholiques, depuis que tout commerce se trouve interdit par sa Majesté, cette interdiction étant survenue depuis le dit bail, ce que les fermiers ne pouvaient pas prévoir. ».

(1) Il comprenait le territoire actuel des deux communes d'Avignon et de Morières.

(2) Arch. comm. d'Avignon, HH, pièce n° 1567.

(3) *Ibid.*, délibérations, T. XVI, fol. 81 v° (délibération du conseil du 15 avril 1586).

Au xv[e] siècle, il semble que la ville ait pu parfois se ravitailler elle-même (1) ; mais, pendant plusieurs siècles, c'est surtout le régime de la mise en ferme de la boucherie qui a prévalu, alternant, vers la fin de la domination pontificale, avec le système de la régie et celui de la liberté.

Le régime dénommé ferme de la boucherie a pour base la mise en adjudication, à une date déterminée, par le conseil de ville, de la fourniture de toutes les viandes de bœuf et de mouton nécessaires à la consommation de la cité, généralement pour la durée d'un an, rarement pour deux ou trois ans. Est déclaré fermier celui qui aux conditions prescrites offre le prix le plus avantageux. C'était, en plus grand, ce qui se fait aujourd'hui pour la fourniture de la viande nécessaire à certains établissements hospitaliers.

Seule la fourniture du bœuf et du mouton était ainsi adjugée ; rarement celle du veau et de l'agneau, jamais celle du porc et du chevreau, dont la vente restait libre, sous l'obligation de respecter le tarif officiel.

La plupart du temps, la ferme du bœuf et du mouton était donnée pour un an, d'une fête de la Saint Jean à l'autre (2). Mais cette date, qui se confondait avec celle de l'élection des magistrats et officiers municipaux, n'était quelquefois pas respectée, à cause de circonstances particulières. C'est ainsi qu'en 1619 le conseil décida que l'adjudication serait donnée pour une année commençant à Pâques (3). Parfois, quand le fermier, pour une raison quelconque, cessait sa fourniture, une autre adjudication se faisait d'urgence (4).

La date des enchères était toujours fixée et rendue publique quelques mois à l'avance, afin de ne pas attendre le dernier moment, car, est-il dit dans une délibération du 15 juin

(1) Ainsi, en 1460 (*Ibid.*, série CC, mandats de payement de l'année 1460).

(2) *Ibid.*, Reg. des délib., T. XXVI, fol. 144 (délibération du 24 août 1642).

(3) Voir pièce justificative n° IV.

(4) Arch. comm. d'Avignon, délibérations, T. XXXII, fol. 149 (20 juin 1634).

1565 (1), « on se trouve souvent mal servi pour avoir fait publier la délivrance de la ferme trop tard ». Régulièrement, des avis étaient envoyés aux consuls des principales villes voisines, avec prière de les faire publier : en 1593, on s'adressa ainsi à Montélimar, Pont-St-Esprit, Beaucaire, Arles, Carpentras, et à plusieurs autres villes importantes du Dauphiné, de la Provence et du Languedoc (2).

Ces avis, qui à partir du XVI[e] siècle, prirent la forme d'affiches imprimées (3),indiquaient la durée de la ferme,la date de son début, les conditions, le jour et l'heure de l'adjudication ; on mentionnait soigneusement que les soumissionnaires ne pouvaient être arrêtés ou inquiétés pour aucun délit commun ou particulier, suivant les privilèges d'Avignon.

Il arrivait parfois, malgré toutes ces précautions, qu'au jour désigné aucun « oblateur » ne se présentait (4). L'adjudication était alors renvoyée à une date ultérieure. Si, après de nouvelles publications, la situation restait la même, la ville prenait la fourniture à son compte - c'était la régie - ou bien encore elle édictait sous certaines conditions générales la liberté de la boucherie.

Quand les choses se passaient normalement, les offres étaient adressées par écrit au secrétariat du conseil de ville ; les soumissionnaires spécifiaient s'ils désiraient prendre la fourniture entière (5), ou seulement une partie : dans ce dernier cas, ils indiquaient la nature de la viande qu'ils entendaient fournir, le prix, et le nombre de bancs qu'ils s'engageaient à ravitailler (6). Quelquefois ces soumissions ren-

(1) *Ibid.*, T. XIII, fol. 143 v°.

(2) *Ibid.*, T. XVII, fol. 277 v°. Les archives communales d'Avignon ont conservé en très grand nombre les minutes des lettres d'envoi et les accusés de réception.

(3) Voir pièce justificative n° VI.

(4) Arch. comm. d'Avignon, délibérations, T. XXXII, fol. 107 v° (21 février 1681).

(5) Voir pièce justificative n° XXVIII, CF, délibérations du conseil du 19 mars 1758 et du 30 mai 1778 (délibérations, T. XLVI, fol. 74, et T. LIV, fol. 189 v°).

(6) Voir une offre pour quatre bancs le 21 mai 1681 (*Ibid.*, T. XXXV, fol. 114).

fermaient des offres conditionnelles. En 1761, il fut décidé qu'elles seraient alors impitoyablement écartées (1).

Au jour fixé, le conseil prenait connaissance des offres. Toutefois, pour qu'une soumission fût valable, il fallait que son auteur n'eut aucun intérêt, directement ou indirectement, dans les autres fermes de la ville. Afin de couper court à tout trafic d'influence auquel pourraient se livrer les élus, aucun consul, conseiller ou officier de l'Hôtel de Ville n'avait le droit de prendre part à l'adjudication, ni même d'être caution : la même interdiction s'étendait aussi à tous ceux qui avaient donné leur suffrage pour ou contre la dernière offre agréée par le conseil. En cas d'infraction, les contrevenants se voyaient infliger l'amende considérable de 500 écus : un quart de cette somme allait au trésor pontifical, un autre à l'hôpital, un autre à la ville, et le dernier au dénonciateur ; de plus les coupables étaient rayés à jamais du catalogue des conseillers ou déclarés inéligibles à vie (2).

En outre, avant la délibération, les conseillers « prêtent serment à genoux, par attouchement des Evangiles, en mains du viguier, qu'ils n'ont aucune part à la ferme ». (3).

Le conseil acceptait ou rejetait les offres. Lorsqu'il en avait accepté une, on ouvrait les portes de la salle du conseil où tous pouvaient librement entrer, afin de procéder aux enchères publiques pour la délivrance de la ferme, en prenant comme base l'offre indiquée.

Si personne ne faisait de conditions meilleures, le soumissionnaire était déclaré adjudicataire ; mais il ne l'était définitivement que si, dans les vingt-quatre heures qui suivaient, aucune offre plus avantageuse ne se produisait : dans le cas contraire, le conseil se réunissait de rechef pour procéder à une nouvelle adjudication ; et ainsi de suite tant

---

(1) *Ibid.*, T. XLVII, fol. 262 v° (9 mars 1761).

(2) Règlement de la boucherie de 1742, articles 31 et 32.

(3) Arch. comm. d'Avignon, délibérations, T. XLI, fol. 280 v° (délib. du 26 février 1742).

qu'une journée franche ne s'était pas écoulée sans amener d'autre candidat (1).

L'adjudicataire présentait au conseil des cautions : celles-ci n'étaient acceptées que si elles émanaient de personnes jugées honnêtes et solvables (2). Le contrat était ensuite ratifié, et le secrétaire de la ville recevait du nouveau fermier la somme de 20 écus par année de contrat (3).

La ferme de la boucherie était assez souvent la source de graves conflits, soit avant sa délivrance, soit après, entre la ville d'une part, et les soumissionnaires ou les titulaires de l'autre.

Avant l'adjudication, tout comme aujourd'hui, des combinaisons se formaient pour diminuer le nombre des concurrents possibles : on donnait à certains des sommes variables pour acheter leur abstention ou obtenir d'eux qu'ils présentassent des conditions inacceptables. Cette manœuvre s'appelait « monopoler ». En 1613, le conseil de ville interdit à deux bouchers l'exercice de leur profession pendant un an, à cause de leurs «manigances et monopoles (4)». En 1641, la même mesure fut prise pour deux ans contre quatre bouchers (5). En 1681, la municipalité fut obligée de menacer tous les bouchers de la ville, dont aucun ne faisait d'offre raisonnable pour la ferme, de mettre la boucherie au régime de la liberté et d'interdire aux coupables, à leurs femmes et à leurs valets l'exercice de la profession, sous peine, à la première infraction, de 25 écus d'amende, et à la seconde, d'une punition corporelle « à l'arbitre de Monseigneur le Vice-Légat » (6). Les conditions des contrats de la boucherie, très variables, n'étaient que le reflet des condi-

(1) *Ibid.*, *id.*, T. XXXV, fol. 22, 23 v°, 25, 26, 28, 29, 30 v° (conseils des 30 juillet, 1er, 3, 5, 7, 13 août 1696), CF. Le règlement de la boucherie de 1742, article 36.

(2) *Ibid.*, *id.*, T. XXXII, fol. 416 (30 août 1638).

(3) Règlement de la boucherie de 1742, article 25.

(4) Arch. comm. d'Avignon, reg. des délibérations, T. XXI, fol. 62 v° conseil du 30 mars 1613).

(5) *Ibid.*, *id.*, T. XXVI, fol. 66 (conseil du 26 mars 1641).

(6) *Ibid.*, *id.*, T. XXXII, fol. 110 v° (conseil du 22 mars 1681).

tions économiques du moment. En période de ravitaillement difficile, les soumissionnaires étaient si rares que la municipalité, sans négliger de répandre les avis de l'adjudication, envoyait même des émissaires spéciaux en Dauphiné, en Auvergne et plus loin encore (1) pour susciter des concurrents possibles : parfois on offrait à ceux de ces derniers qui voudraient bien se déranger le remboursement de leurs frais et une indemnité pour la perte de temps : ce fut le cas par exemple en 1753, quand, suivant les promesses faites, on donna 120 livres à un boucher du Rouergue venu en Avignon présenter une offre pour la boucherie (2). Parfois, la ville prêtait de l'argent au fermier moyennant 4 à 5 % d'intérêt, ou même sans intérêt, et sous condition de remboursement en fin de contrat : en 1520, on offre à un boucher 700 écus d'or par an, s'il veut bien se charger de fournir la viande (3) ; en 1640, la ville prête au fermier de la boucherie 1000 écus sans intérêt (4) ; en 1644, le prêt est de 2.000 écus à 5 % (5) ; on fait encore de même en 1670 (6) ; en 1736, la somme est de 20.000 livres à 4 %, sous caution toutefois (7) ; en 1750, de 18.000 livres à 5 %, remboursables en 1757 (8) ; en 1779, l'avis répandu indique que la ville avancera au fermier de la boucherie 18.000 livres à 4 $\frac{1}{2}$ %, remboursables en fin de bail. En temps d'abondance, au contraire, c'est la ville qui exigeait des fermiers des sommes variables : en 1660, le fermier s'oblige à payer deux mille écus à l'aumône générale (9) ; en 1768, l'adjudicataire du bail doit donner 30.000 livres (10) ; mais au fond, si la ville se procure ainsi un revenu important, c'est le pu-

(1) *Ibid.*, *id.*, T. XXV, fol. 19 (conseil du 23 juin 1632).
(2) *Ibid.*, *id.*, T. XLIV, fol. 182 v° (conseil du 16 août 1753).
(3) *Ibid.*, *id.*, T. VII, fol. 70 (conseil du 23 mars 1520).
(4) *Ibid.*, *id.*, T. XXVIII, fol. I (16 avril 1640).
(5) *Ibid.*, *id.*, T. XXVIII, fol. 266 (30 juin 1644).
(6) *Ibid.*, *id.*, T. XXX, fol. 155 v° (16 juin 1670).
(7) *Ibid.*, *id.*, T. XL, fol. 325 (16 février 1736).
(8) *Ibid.*, *id.*, T. XLIII, fol. 121 v° (3 février 1750).
(9) *Ibid.*, *id.*, T. XIX, fol., 19 v° (1 août 1600).
(10) *Ibid.*, *id.*, T. LI, fol. 95 (8 août 1768).

blic qui en fait les frais, car il paye la livre de viande un ou deux patas de plus.

Les prix de la viande étaient fixés pour toute l'année, mais souvent les fermiers, sous divers prétextes, demandaient au conseil de l'augmenter : en 1593 (1), parce que les pignatelles (2) d'Avignon étant partout discréditées, on refusait de leur livrer des animaux lorsqu'ils offraient en payement cette monnaie ; en 1610, à cause d'une maladie subite des bestiaux (3) ; en 1697, parce que leurs pertes étaient considérables (4) ; en 1610 le conseil agréa leur demande, mais le fait est exceptionnel.

Toutefois, les conflits les plus sérieux et les plus fréquents étaient causés par les fermiers, qui souvent ne respectaient pas les conditions qu'ils avaient acceptées : en 1636, par exemple, les fermiers vendent de la viande en cachette : un procès est ouvert, mais le vice-légat soutient les fermiers contre la ville, qui est obligée d'envoyer des députés à Rome (5).

En 1730, le mouton manque, et le public se plaint violemment (6). En 1733, nouveau procès entre les fermiers et la ville (7).

Les fermiers de la boucherie avaient également à se plaindre souvent de la concurrence que leur faisaient en fraude des bouchers établis en dehors de la ville et surtout à Villeneuve-lez-Avignon ou dans l'Ile de la Barthelasse : là, en effet, ils étaient en France, et par suite plus difficiles à poursuivre. Le cas se produisit notamment en 1520 (8), en

(1) *Ibid.*, *id.*, T. XVII, fol. 277 v° (18 mars 1573).

(2) Pignatelle, ou pinatelle, nom d'une pièce d'argent de six blancs, valant deux sous tournois et demi. A la faveur des troubles de la Ligue, on frappa un peu partout des pinatelles si basses de titre qu'il fallut les décrier. Elles le furent à Avignon le 17 juillet 1593, après une véritable crise économique (Biblio. d'Avignon, ms. 4.191, fol. 6).

(3) Arch. comm. d'Avignon, délib., T. XX, fol. 269 v° (3 août 1610).

(4) *Ibid.*, *id.*, T. XXXV, (29 mai 1697).

(5) *Ibid.*, *id.*, T. XXXII, fol. 243 (1er février 1636).

(6) *Ibid.*, série FF, pièce du 2 février 1730.

(7) *Ibid.*, délibérations, T. XL, fol. 153 v° (16 juin 1733).

(8) *Ibid.*, *id.*, VII, fol. 73 v° (23 mars 1520).

1676 (1), en 1696 (2), où les fermiers attaquèrent en justice la ville.

Tous ces procès traînaient en longueur ; quelques-uns d'entre eux paraissent n'avoir jamais abouti.

Ainsi, le fermier jouissait d'un véritable monopole, et les droits que lui reconnaissait le contrat étaient considérables. En 1520, il recevait l'autorisation de faire pâturer son petit bétail dans les Iles du Rhône, de la Saint-Michel à l'entrée du Carême, et même dans tous les pâturages qui lui seraient nécessaires, au prix des autres : c'était une véritable faculté d'expropriation temporaire et de réquisition (3).

Nous avons vu que la vente de la viande de porc était toujours libre, à condition que les animaux fussent sacrifiés à la tuerie spécialement réservée à cette espèce, et que la viande soit vendue au tarif fixé par les consuls et les maîtres des victuailles. La même latitude existait en temps ordinaire pour le veau, l'agneau et le chevreau. Parfois, cependant, pour des raisons diverses, la fourniture de la viande de veau fut mise à l'adjudication et délivrée à un fermier, tout comme pour le mouton et le bœuf. Ce fut le cas par exemple en 1619 (4), année où la fourniture de la viande de veau fut adjugée pour un an à trois sols les quartiers de derrière et six blancs les devants. En 1681, le conseil décida de renoncer au régime de la liberté, et de recourir à la fourniture par adjudication (5). En 1696, même vote, inspiré par le désir de rechercher l'intérêt du public (6). En 1751, des articles spéciaux furent dressés pour la fourniture de la viande de veau (7). Certaines prescriptions que renferment ces derniers sont encore observées de nos jours : il est interdit par exemple d'abattre des veaux de plus de deux mois:

(1) *Ibid.*, boite XXVI, pièces cotées DD nos 28 et 29.
(2) *Ibid.*, FF n° 1477 (16 juin 1696).
(3) *Ibid.*, délibérations, T. VII, fol. 73 v° (23 mars 1520).
(4) *Ibid.*, *id.*, T. XXII, fol. 194 (conseil du 9 avril 1619).
(5) *Ibid.*, *id.*, T. XXXV, fol. 114 (21 mai 1681).
(6) *Ibid.*, *id.*, T. XXXVIII (12 nov. 1696).
(7) *Ibid.*, *id.*, T. XLIII, fol. 126 v° (4 mars 1750) ; CF. pièce justificative n° XXII.

le fournisseur ne pouvait ainsi sacrifier que des veaux de lait n'ayant pas encore mangé. En 1759, le veau est fourni par un fermier.

***

Quand le conseil de ville refusait les offres des soumissionnaires, parce que leurs prétentions paraissaient exagérées, ou quand il ne se présentait aucun enchérisseur, il fallait bien trouver un moyen d'alimenter la consommation : la ville se voyait dans l'obligation ou de décréter la liberté de la boucherie, ou d'approvisionner les habitants en se faisant son propre fermier. Lorsqu'elle se décidait pour ce dernier système, appelé Régie, elle utilisait les services des coupadours existants, qui passaient à ses gages, et à qui elle fournissait la viande nécessaire, pour satisfaire les consommateurs qui se présentaient à leurs bancs. Le conseil de ville ouvrait immédiatement un crédit spécial destiné à faire face aux dépenses des premiers achats de bétail, et désignait pour la direction de la régie un certain nombre de députés compétents et un trésorier spécial pour le maniement des fonds. En 1629, le conseil nomma quatre députés pour la boucherie, quatre autres chargés d'aller effectuer les achats, et un trésorier ; un crédit total de 8.000 écus fut voté (1). Ce crédit était pris sur les recettes de la ville (2) ou demandé à l'emprunt (3).

Ces députés étaient membres du conseil. En 1735, on choisit cependant deux spécialistes, non conseillers, pour aller faire les achats de bétail ; on leur attribua un traitement de 600 livres chacun, plus le remboursement de tous leurs frais de voyage (4). Il fut même question l'année

(1) *Ibid.*, *id.*, T. XXIV, fol. 252 v° et 255 (conseils du 4 avril et du 4 mai 1629).

(2) En 1724, 12.000 livres sont prises ainsi sur les recettes de la vente du blé.

(3) Il en fut ainsi en 1698.

(4) Arch. comm. d'Avignon, délibérations T. XL, fol. 268 (26 mars 1735).

suivante de nommer un surintendant appointé de la Régie, mais la proposition fut rejetée comme trop onéreuse pour les finances de la ville (1).

Pour l'abatage et la vente au détail, on suivait les mêmes règles que quand il y avait un fermier (2).

Il semblait, au premier abord, que le système de la régie aurait dû être avantageux pour la Ville. Celle-ci pouvait se contenter de rentrer dans ses frais, et vendre alors à meilleur compte que des fermiers poursuivant leur bénéfice ; ou bien elle se substituait à ceux-ci et percevait un supplément de recettes. Mais, comme toujours, la Ville se montra très mauvaise commerçante et la régie se traduisit en général rapidement par un déficit. En 1731, celui-ci atteignait près de 4.000 livres par mois. Il fut décidé de constituer un bureau spécial avec mission de diriger et de contrôler la gestion, semaine par semaine, et pouvoir de révoquer les députés chargés des achats s'ils ne donnaient pas satisfaction. Le bureau devait fixer les prix de vente, après calcul des frais, et il était absolument ordonné de réserver un compte spécial pour la régie de la boucherie : il y avait eu en effet des virements de fonds pour les dépenses et pour les recettes, de manière qu'il était très difficile de se rendre exactement compte de la situation (3).

Malgré cette réforme, et bien qu'il y ait eu ensuite un compte spécial de la boucherie, semaine par semaine (4), les résultats financiers restèrent toujours médiocres (5). Aussi, en 1735 (6), le vice-légat fit-il pression sur le conseil pour le décider à revenir au système de la ferme ou à dé-

---

(1) *Ibid.*, *id.*, T. XL, f. 335 (14 mars 1736).

(2) La ville se réservait le droit de faire pâturer ses troupeaux sur toutes les terres en friche (restoubles) du territoire d'Avignon.

(3) Arch. comm. d'Avignon, délibérations, T. XL, fol. 45 v° (conseil du 29 août 1731).

(4) Compte de la feuille n° 27 de la 27e semaine de la régie de la boucherie d'Avgnon, datant du 28 septembre 1731 (voir pièce justificative n° XXII.

(5) *Ibid.*, *id.*, T. XL, fol. 9 et 265 (conseils du 3 mars 1731 et du 24 mars 1735).

(6) *Ibid.*, *id.*, T. XL, fol. 267 (conseil du 26 mars 1735).

créter la liberté de la boucherie. Le conseil passa outre, mais en 1736, le vice-légat agit plus vigoureusement et le conseil décida que la boucherie serait libre pendant 5 ans (1). La régie avait mis d'ailleurs les finances de la ville en si pénible situation que le Pape lui-même fit envoyer au vice-légat par le Cardinal secrétaire d'Etat des ordres précis et catégoriques : la lettre du Cardinal Valentini, en date du 18 novembre 1741, portait qu'à l'avenir « toutes régies soient abolies ».

Ainsi finit ce système de la régie de la boucherie, qui fut désastreux pour Avignon.

***

Le système de la liberté de la boucherie se rapprochait beaucoup de l'organisation actuelle de ce commerce. A la condition de faire une déclaration à l'Hôtel de Ville, n'importe qui pouvait vendre de la viande, mais celle-ci restait taxée.

En fait, presque seuls les coupadours faisaient la déclaration prescrite, et débitaient la viande à leurs bancs, mais pour leur propre compte et non plus pour celui du fermier. Aussi, malgré quelques essais d'ouvrir des boucheries dans divers quartiers, c'est toujours dans le local ordinaire que se fit la vente des viandes.

Ce régime fut pratiqué sporadiquement, en 1642 (2), 1681 (3), 1697 (4), soit par défauts d'adjudicataires pour la ferme, soit pour combattre le monopole, soit pour délaisser le système ruineux de la régie.

C'est seulement en 1736 (5), à la suite d'une dernière expérience de la régie, que la question de la liberté de la boucherie fut examinée dans toute son ampleur, en séance du

(1) *Ibid.*, *id.*, T. XL, fol. 335 et 337 (conseils des 14 et 17 mars 1736).
(2) *Ibid.*, *id.*, T. XXVI fol. III (15, 24 avril 1642).
(3) *Ibid.*, *id.*, T. XXXV, fol. 112 (28 mars 1681).
(4) Arch. comm. d'Avignon, FF n° 1477.
(5) *Ibid.*, délibérations, T. XL, fol. 334 (séance du conseil du 1er mars 1736).

conseil. Dans un mémoire remarquable (1), le rapporteur examinait les avantages du système, la facilité de son établissement, les objections qui pouvaient y être opposées. Il concluait pour l'adoption sous certaines réserves, ce qui fut fait.

Il exposait d'abord les plaintes du public et critiquait la ferme et la régie. Il passait ensuite à l'étude du régime de la liberté, pratiqué du reste dans beaucoup de grandes cités ; toutefois, pour ne pas engager la ville à la légère, il envisageait la question sous toutes ses faces, en s'efforçant d'être aussi clair et aussi détaillé que possible.

A son avis, chaque boucher voulant contenter et accroître sa clientèle, vendrait de la bonne viande, et à meilleur marché ; l'abaissement du prix de la viande, résultat heureux de la concurrence, aurait une répercussion sur le prix des denrées telles que le gibier, la volaille et le poisson, qui ne tarderait pas à diminuer aussi. La faculté d'abattre des brebis permettrait aux pauvres gens de se procurer de la viande à bon marché. La liberté attirerait de nouveaux bouchers qui, s'installant à Avignon avec leurs familles, augmenteraient le nombre des habitants. Il s'appuyait enfin sur l'exemple du régime coutumier pour le veau, l'agneau et le chevreau : ces viandes n'avaient jamais manqué ; pourquoi n'en serait-il pas absolument de même pour le bœuf et le mouton ?

Les objections qu'il prévoyait ne lui semblaient pas décisives. La ville ne perdrait rien, car elle louerait toujours la tuerie et les bancs de la boucherie, ainsi que tous les autres locaux nécessaires au commerce. Il terminait en prévenant les intéressés que, si, au début, ceux qui avaient intérêt à faire échouer le système, tels que les anciens fermiers, provoquaient par leurs manœuvres une légère hausse des cours, cette hausse ne saurait être que factice ; il ne faudrait donc pas s'en étonner, mais bien au contraire persister dans la voie qu'il indiquait.

(1) « Teneur du mémoire lu au conseil pour ce qui concerne la liberté de la boucherie le 13 mars 1736 » (Voir pièce justificative n° XVII.

Ces conclusions furent adoptées, et afin de ne pas manquer de viande, la ville n'hésita jamais à faire de larges emprunts pour consentir aux bouchers les avances nécessaires à la marche de leur commerce (1).

Les bouchers trouvèrent leurs bénéfices insuffisants ; à plusieurs reprises ils demandèrent aux consuls l'augmentation du prix de la viande, fournissant chaque fois un compte dans lequel ils démontraient qu'il leur était impossible de vendre à un tarif si bas. La ville tourna alors la difficulté en suspendant la perception des droits d'entrée imposés sur les viandes de boucherie : les prix ne changeaient pas, et les réclamations du public étaient ainsi évitées (2).

A une autre époque, au contraire, pour remplacer le don gratuit de 30.000 livres qu'on exigeait du fermier, on imposa en sus des droits déjà établis une surtaxe de « six livres et dix sols par bœuf et de douze sols par mouton et agneau de camp, pour tenir place du don gratuit de 30.000 livres que les fermiers payaient à la ville (3) ». En 1780, la la perception de ce droit fut affermée à un nommé Richard, pour 27.500 livres (4), et un peu plus tard, à Rey, pour 30.000 livres (5). La meilleure réglementation du système de la liberté de la boucherie a été faite en 1747 par le Cardinal Acquaviva d'Aragona ; elle résume tout ce que nous avons exposé sur la matière (6).

Ce système a subi dans les temps modernes diverses modifications, mais c'est celui qui a prévalu parce qu'il est basé sur le grand principe de la liberté du commerce.

---

(1) Tel fut le cas le 5 juin 1737, le 16 juin 1741, le 15 mars 1769, le 28 mars 1785 (Arch. comm. d'Avignon, rég. des délibérations, aux dates indiquées).

(2) Arch. comm. d'Avignon, délibérations, T. XLI, fol. 203 v° (8 mai 1741).

(3) *Ibid.*, *id.*, T. LI, fol. 190 (29 mars 1770).

(4) *Ibid.*, *id.*, T. LVI, fol. 37 (31 mars 1780).

(5) *Ibid. id.*, T. LVI, fol. 48 (8 avril 1780).

(6) 22 mars 1747, voir pièce justificative n° XX.

***

Il est assez naturel qu'à Avignon, sous la domination des Papes, les prescriptions de l'Eglise relatives au jeûne et à l'abstinence fussent très développées ; mais il n'est pas certain que leur observation ait été très rigoureuse.

En principe, la vente de la viande était interdite pendant le carême. Mais comme quelques bancs restaient fournis, soit pour les malades, soit pour les personnes jouissant de certaines dispenses, la fraude était facile. Nous avons vu qu'en temps de carême, le poids du souquet était obligatoirement augmenté.

En mars 1700 (1), le Vice-légat défendit le commerce de la viande pendant le carême et prit une série de mesure pour interdire les ventes en cachette, dangereuses parce qu'elles échappaient à la surveillance (2). Le vendredi et les jours d'abstinence, un local serait désigné, dans la grande boucherie, pour la vente de la viande pendant deux heures le matin et deux heures le soir ; une seule porte serait ouverte ; le prix fixé était le prix fort (3).

Toutes ces mesures, dont le but religieux est visible, restèrent en vigueur jusqu'à la fin de la domination pontificale.

***

De tout temps et dans tous les pays, on a demandé à la viande sous forme d'impôts, une partie des ressources dont les municipalités ont grand besoin. Avignon devait d'autant moins faire exception à la règle que, dans les états pontificaux de France, les impôts proprement dits ne furent jamais que des impôts indirects. Ceux-ci pesaient sur la classe la plus nombreuse, celle des pauvres travailleurs, ce

(1) Bibliothèque d'Avignon, atlas n° 312 pièce 90.

(2) Arch. comm. d'Avignon, reg. des délibérations, T. L. fol. 25 v° (conseil du 4 décembre 1765).

(3) Règlement de la boucherie de 1772, article 7.

qui ne contribua pas peu à les rendre impopulaires, et à les faire ranger à bon droit au nombre des plus flagrants abus de cette époque.

Presque tous ces impôts étaient perçus par l'intermédiaire de fermiers. La ferme générale était donnée aux enchères ordinairement pour 8 ans, par les soins des consuls, de l'assesseur, des députés du clergé et de l'Université, dont la réunion formait le conseil suprême de l'Etat d'Avignon. En ce qui concerne notre sujet, elle comprenait les droits d'entrée sur les viandes abattues ou sur pied, fraîches ou salées, à l'exception du gibier et de la volaille.

Le fermier était tenu de fournir bonne caution ; il s'acquittait par anticipation, en versement mensuels faits au Trésorier de la ville. Il y eut quelquefois un Trésorier spécial pour la ferme générale.

En principe, nul n'était exempt du payement des droits d'entrée et impôts sur la viande. En fait, les exceptions étaient nombreuses (1). Jouissaient d'exemption totale : l'Hôpital Sainte-Marthe ; l'aumône générale ; les cardinaux, archevêques, gouverneurs et autres supérieurs résidant dans la Ville, ainsi que leur famille (2). Divers ordres religieux tels que les célestins, les jésuites du collège et du noviciat, les capucins, récollets, augustins réformés, les membres du tiers-ordre de Saint François, bénéficiaient d'une exemption totale ou partielle, qui ne comprenait parfois que les denrées nécessaires à leur usage journalier ou à leurs provisions. La franchise était également complète pour les citoyens ou habitants de la ville ayant ou ayant eu douze enfants, vivants à la fois : mesure en faveur des familles nombreuses et dont nous signalons l'intérêt.

Le bétail sur pied et les viandes ne pouvaient entrer en ville que par la porte du Rhône ; l'impôt était perçu sur les bœufs, les moutons, les agneaux de camp et de lait, les chevreaux, les porcs, et généralement sur toutes les viandes

(1) Articles dressés par le conseil ordinaire et extraordinaire du 12 mai 1740 (Arch. comm. d'Avignon, délibérations, T. XLI, fol. 132).

(2) C'est à dire leurs proches, leurs officiers et toute la domesticité.

fraîches ou salées suivant le tarif ; les sangliers, biches, lièvres, tout le gibier et la volaille ne payaient rien.

L'aumône générale recevait une partie du produit, soit sous forme d'une somme globale, fixée à l'avance par une entente entre les recteurs de l'aumône et le fermier (1), soit sous forme d'une redevance par chaque tête de bétail.

Rappelons enfin que le prix de la location de la tuerie, de la boucherie et de la triperie s'ajoutaient à ces charges. Mais à ces droits permanents venaient se superposer des impositions passagères, que nécessitaient les circonstances, et qui augmentaient lourdement les charges pesant sur la population. La situation financière des villes à la fin du XVI^e^ siècle, après une longue période de troubles et de guerres, les obligeait à trouver des ressources coûte que coûte.

En 1582, on mit sur chaque livre de viande vendue une surtaxe d'un pata, monnaie royale « pour le soulagement de la ville (2) » ; en 1586, sous prétexte que la ville devait 170.000 écus d'or, on décréta en plus une autre taxe de deux deniers tournois par livre de viande fraîche ou salée, qui entrerait en ville (3) ; mesures indentiques en 1590 (4), en 1594 (5).

Au XVIII^e^ siècle, on imposa parfois au fermier de la boucherie le payement d'une somme brute, ou don gratuit : 13.000 livres par exemple en 1718, pour solder les intérêts échus des emprunts municipaux (6).

Naturellement, les fraudes n'étaient pas rares ; des animaux sur pied, des viandes, pénétraient en ville clandestinement et sans acquitter les droits, au préjudice du fermier et du trésor de la cité. En 1780, on décida que le fermier aurait le pouvoir de confisquer à son profit les animaux ou les viandes introduites en fraude, à condition que

(1) Cette somme fut en 1621 de 2.400 écus (Arch. comm. d'Avignon, délibérations, 31 mars 1621).
(2) *Ibid.*, *id.*, t. XV. fol. 240 v° (1 août 1592).
(3) *Ibid.*, *id.*, T. XVI, fol. 105 (28 août 1586).
(4) *Ibid.*, *id.*, T. XVII, fol. 50 v° (23 nov. 1590).
(5) *Ibid.*, *id.*, T. XVII, fol. 251 v° (27 septembre 1594).
(6) *Ibid.*, *id.*, T. XXXVIII fol. 9 (11 avril 1718).

le tiers de la valeur de la saisie serait affecté à l'aumône générale (1).

Proportionnellement, les droits d'entrée payés au XVIII[e] siècle étaient beaucoup plus lourds qu'aujourd'hui. En 1740, un bœuf pesant 471 livres, et qui avait coûté 75 livres 7 sous, payait 6 livres 6 deniers, soit environ 8 0/0 ; actuellement le même bœuf, valant 1.200 francs, paye 36 francs, soit 3 %. Un mouton de poids de 30 livres de viande coûtait 6 livres et payait 9 sous et demi d'entrée, soit 7, 9 % ; actuellement le même mouton, valant 125 francs, paye 4 francs, soit 3, 2 %.

***

Au début de l'époque qui nous intéresse, la viande était vendue à l'estimation et non au poids. Vers 1479, la vente au poids tendait à se généraliser, mais elle était encore très discutée. Un conseil tenu le 14 mars 1479 (2), après une vive discussion, décida même que les viandes continueraient à se vendre à l'estimation, et non au poids.

En 1483, le conseil se prononça en faveur de la vente au poids et à un prix fixe, menaçant les bouchers de la ville, s'ils faisaient opposition, de ravitailler la ville en viandes foraines (3).

A partir de cette date, tous les statuts et règlements qui nous sont parvenus contiennent des articles relatifs au poids et au prix de la viande.

Dans un bail à ferme de la boucherie soumis au conseil de ville en 1520, il est dit que : les fermiers donneront « compétent socquet » selon la pièce que l'acheteur prendra, et feront le poids. Au cas où ils « feraient Gérault » c'est-à-dire, où le poids serait faible, ils devront le compléter ; à la deuxième infraction, le morceau sera confisqué au profit de l'Hôpital St-Bernard ; à la troisième, ils

(1) *Ibid.*, *id.*, T. LVI, fol. 55 v° (27 avril 1780).
(2) *Ibid.*, *id.*, T. IV, fol. 177
(3) *Ibid.*, *id.*, T. V, fol. 42 (conseil du 18 février 1483).

seront punis en sus de 5 sols d'amende ; à la quatrième, les fermiers seront déchus des droits de leur contrat (1).

Les règlements généraux ou particuliers de 1561, de 1568-70, du 27 juillet 1588, de 1742, prévoient tous un contrôle du poids de la viande mise en vente.

Quant aux prix, ils étaient fixés pour l'année (2) ; on distinguait en général le haut prix, de Pâques au 15 septembre, et le bas prix, du 15 septembre au mercredi des cendres. La différence ne dépassait pas un à deux patas par livre. Ces variations correspondent à peu près à celles qui se produisent aujourd'hui.

La baisse des prix survient régulièrement en hiver, quand le manque de nourriture pour les bestiaux force leurs propriétaires à s'en débarrasser ; au printemps, les animaux sont mis au pâturage et deviennent plus rares sur les marchés (3).

En temps de liberté de la boucherie ou de régie, les prix étaient fixés comme sous le régime de la ferme. C'était une des principales préoccupations des maîtres des victuailles que de veiller à l'application des tarifs. Mais les fraudes se pratiquaient quand même, surtout de la part des coupeurs, qui arrivaient presque toujours à détourner des morceaux de viande pour les vendre en cachette. La menace des peines les plus sévères, même celle du carcan, ne suffisait pas à les arrêter.

(1) *Ibid.*, *id.*, T. VII, fol. 73 v° (23 mars 1520).
(2) Voir pièce justificative n° XXI.
(3) Arch. comm. d'Avignon, T. LII, fol. 38 v° (8 février 1772).

CHAPITRE IV

L'INSPECTION DES VIANDES ET LES MAITRES DES VICTUAILLES

Epizooties — Inspection des viandes — Les maîtres des victuailles et le commerce de la boucherie

Le rôle des maîtres des victuailles et de leurs adjoints ou subordonnés était essentiellement un rôle de police, ainsi qu'il ressort de tout ce que nous avons déjà vu ; il ne pouvait du reste en être autrement à cause du manque de compétence professionnelle de ces fonctionnaires. Il est visible que le second consul sortant, passé d'office premier maître des victuailles, n'avait aucune connaissance spéciale en tout ce qui se rapportait à la salubrité des viandes qu'il était obligé d'inspecter.

Avant 1714, lorsqu'un maître des victuailles trouvait, au cours de sa tournée, une viande qui lui paraissait suspecte, il la faisait saisir et transporter dans une salle spéciale de l'Hôtel de Ville. Là, des experts désignés venaient l'examiner et fournissaient un rapport, soumis pour décision aux consuls. Ces experts étaient soit des médecins, soit des maîtres-pâtissiers. Les viandes saisies reconnues impropres à la consommation étaient ensuite exposées en public devant la boucherie, puis jetées au Rhône, ou, parfois brûlées sur la place.

Tous les statuts défendaient, en temps ordinaire, la vente de viandes malsaines. Mais on prenait en outre des mesures exceptionnelles quand, dénoncée par la rumeur publique, une maladie contagieuse sévissait sur le bétail.

En 1604, on avait constaté qu'un mal étrange s'attaquait aux bestiaux, dans les provinces voisines d'Avignon. Les animaux mouraient subitement ; il s'était même produit, après ingestion, des cas mortels d'empoisonnement dans la population. Le Vice-légat Conti défendit « sous peine de la vie et autres arbitraires » la mise en vente de toute viande qui n'aurait pas été visitée par les maîtres des victuailles et autres députés (1). Le mandement du Vice-Légat Gualterio, publié le 29 janvier 1698, dans un cas analogue, vise très certainement le même but (2).

Trois jours après, le même Gouverneur, informé que les bouchers vendaient de la très mauvaise viande, fit visiter les boucheries par deux médecins ; ceux-ci constatèrent que « la plus grande partie des foyes et poulmons des moutons et brebis tués le jour d'hier.... étaient gastés et corrompus, y ayant des eschines (3) et autres taches eschineuses, en façon que si tels foyes et poulmons estoient tenus et vendus, ils causeraient des maladies ». La défense de vendre « triperies et fruchailles (4) de moutons et de brebis » avant la visite des maîtres de victuailles fut renouvelée ; mais les pénalités ordinaires furent largement aggravées, puisque les hommes coupables devaient subir trois traits de corde (5) ; et les femmes, l'exposition au pilori, le carcan au cou.

En somme, les maîtres des victuailles n'étaient pas assez compétents. De cet état de choses, et de la crainte qu'inspirait à la municipalité l'entrée en ville de viandes ou d'animaux atteints de maladies contagieuses transmissibles à l'homme naquirent certaines mesures d'où sont sortis les services actuels d'inspection des viandes, qui fonctionnent partout sous la direction de vétérinaires professionnels.

---

(1) Ordonnance du 11 juin 1604 ; voir pièce justificative n° III.

(2) Voir pièce justificative n° XI.

(3) Ecchymoses.

(4) Fressure (le cœur, la rate, le foie, et le poumon d'un animal pris ensemble).

(5) Supplice de l'estrapade.

***

C'est en 1714 qu'une première solution sérieuse fut adoptée : le mérite en revient au Vice-Légat Alamanno Salviati, administrateur éclairé et plein de zèle. A la suite d'une maladie contagieuse du bétail, il ordonne en effet, le 18 juin 1714 (1), aux consuls d'Avignon et des autres villes de la province, de nommer en nombre suffisant des inspecteurs capables et expérimentés pour visiter et examiner tous les bestiaux abattus. Ceux-ci une fois visités, devaient être marqués sur les quatre quartiers du sceau de la ville, ou par tel autre moyen jugé bon par les inspecteurs. La marque serait placée aussi bas que possible, afin qu'elle restât visible pour tous les acheteurs et qu'elle ne fut emportée que par l'acheteur du dernier morceau : tous les consommateurs seraient ainsi assurés de manger une viande garantie saine. Pour faciliter la tâche des inspecteurs, on renouvelait la défense d'abattre en dehors de la tuerie, sous peine de confiscation et d'amende. L'entrée des viandes foraines était également interdite en Avignon, à moins — et ceci est à souligner — qu'elles n'aient été « marquées et attestées des inspecteurs » du lieu de provenance, à l'aide d'un certificat en bonne forme, signé et légalisé par les consuls de la localité : c'est tout-à-fait l'équivalent de la réglementation actuelle des viandes foraines.

Le règlement de 1472 (2), institue un inspecteur chargé de veiller, dans la boucherie et la tuerie, à l'observation des articles : cet inspecteur est, pour la première fois, un spécialiste ; l'emploi sera en effet toujours confié à un ancien boucher : ainsi en 1764 (3), 1766 (4), 1772 (5), 1774 (6), etc.

---

(1) Voir pièce justificative n° XIV.
(2) Voir pièce justificative n° XVIII.
(3) Arch. comm. d'Avignon, reg. des délib., T. XLIX, fol. 133 v° (conseil du 24 septembre 1764).
(4) *Ibid.*, *id.*, T. L, fol. 126 v° (15 sept. 1766).
(5) *Ibid.*, *id.*, T. LII, fol. 76 v° (31 mars 1772).
(6) *Ibid.*, *id.*, T. LIII, fol. 8 v° (3 juin 1774).

Quelques documents nous permettront de voir rapidement comment se pratiquait l'inspection des viandes.

Le 17 janvier 1625 (1), Bastide Michel est condamné à 5 livres d'amende et aux dépens parce qu'on avait trouvé chez lui vingt-deux peaux de moutons abattus depuis trois jours, dont une était « gastée de vérole sive picotte » (2) ; le diagnostic de la maladie avait été fait par un berger.

Le 1er septembre 1691 (3), soixante-six moutons et deux bœufs sacrifiés à la tuerie sont reconnus trop maigres ; on les saisit et on les fait jeter au Rhône ; le boucher reçoit vingt florins d'amende.

Le 15 juillet 1702 (4), quatre quartiers de bœuf provenant d'un abatage clandestin sont exposés à la boucherie. La bête avait été achetée à des étrangers qui menaient sur le Rhône un bateau de bétail. Les fermiers sont mis en demeure de faire sortir cette viande de la ville pour qu'elle soit vendue ailleurs sous peine de confiscation.

Le 3 octobre 1702 (5), Musquet, boucher, est condamné à deux écus d'amende et aux dépens pour avoir été trouvé vendant en fraude de la viande gâtée : les morceaux sont saisis et jetés au fleuve.

Le 8 avril 1709 (6), les fermiers demandent aux consuls la permission de laisser sortir cinq moutons morts pour le boucher de Barbentane, la viande n'ayant pas été jugée bonne pour la ville. L'autorisation est accordée ; mais les fermiers sont surpris en train de faire vendre la viande dans la banlieue immédiate d'Avignon, à des prix inférieurs à la taxe. Après examen, la viande est de nouveau reconnue impropre à la consommation. Le prix de la vente des cinq moutons (14 livres neuf sous) est saisi, les fermiers sont condamnés à 10 écus d'amende et aux dépens.

---

(1) *Ibid.*, livres de la politique, T. II, fol. 241 v°.
(2) Clavelee.
(3) Arch. comm. d'Avignon, livres de la politique, T. IV, à la date.
(4) *Ibid.*, *id.*, T. V.
(5) *Ibid.*, *id.*, T. V.
(6) *Ibid.*, *id.*, T. V.

Le 18 février 1718 (1), un mouton galeux est trouvé dans le lot du fermier. Après examen par plusieurs médecins et l'expert juré des pâtissiers, le mouton est exposé devant la boucherie, puis jeté au Rhône.

Le 31 août 1719 (2), « pour avoir esté surpris à la porte de Loulle deux moutons morts, escorchez qu'on entroit dans la ville portez sur une bourrique dans un sac, et que les fermiers ont dit avoir esté obligez de les faire tuer dehors la ville à cause des grandes chaleurs et fatigues du voyage, ont esté condamnés à la confiscation desdits deux moutons, pour estre jettés dans le Rosne attendu qu'il est défendu d'entrer aucunes chairs mortes dans la ville ; ce qui a été exécuté par les officiers de police ».

Le 21 octobre 1721 (3), lors de la grande épidémie de peste qui désola le Midi, des brebis suspectes sont trouvées à l'auberge du Chapeau Rouge provenant d'une ferme où il s'était produit des cas de peste sur les humains. Les brebis sont séquestrées, puis sur l'avis d'un médecin consulté, renvoyées à la ferme.

Le 17 septembre 1723 (4), deux moutons corrompus sont saisis à la boucherie et jetés au Rhône.

Le 18 octobre 1765 (5), on trouve chez la nommée Le Claux, bouchère, un mouton gâté qui était déjà débité pour être vendu le jour même aux malades. La bouchère reçoit 50 livres d'amende, et la viande est brûlée à la Place Pie au vu et au su de tout le monde.

***

Toutes ces mesures étaient prises sur l'ordre des maîtres de victuailles, qui avaient recours à des professionnels docteurs ou maîtres pâtissiers, quand il fallait examiner

(1) *Ibid.*, *id.*, T. VI, fol. 44.
(2) *Ibid.*, *id.*, T. VI, fol. 73.
(3) *Ibid.*, *id.*, T. VI, fol. 136 v°.
(4) *Ibid.*, *id.*, T. VI, fol. 173 v°.
(5) Voir pièce justificative n° XXIII.

la viande. Mais ils pouvaient relever bien d'autres infractions concernant le commerce de la boucherie sans avoir besoin des spécialistes : ils les constataient eux-mêmes dans leurs visites, ou bien à la suite d'une dénonciation, ou bien encore sur le rapport de leurs auxiliaires et subordonnés.

Nous allons passer rapidement en revue quelques condamnations pour avoir une idée de leur activité au point de vue de la boucherie :

Viandes mal habillées. Le 28 juillet 1594 (1), le sieur Antoine Valentin, boucher, se voit infliger un florin d'amende pour avoir laissé une partie de la « corgnole » à un mouton qu'il vendait à la boucherie.

Infractions à la taxe des prix - Le 10 janvier 1564 (2), le valet de police dénonce Jehan Pallus, revendeur, pour avoir dépassé de deux patas le prix de la livre de porc frais : Pallus est condamné à deux florins d'amende et aux dépens.

Le 1er juillet 1620 (3), deux bouchers vendent du bœuf à deux sous la livre, c'est-à-dire plus haut que la taxe ; le 30 juillet 1620 (4), Laurent Cotelle, autre boucher, vend du mouton dans les mêmes conditions ; ils ont tous des amendes. Du reste, les infractions de cette espèce paraissent avoir été fréquentes : elles sont nombreuses dans les livres de la politique.

Manque de viande à la boucherie - Le 16 juin 1616 (5), les fermiers de la boucherie Esprit Reynaud et Antoine Bernard sont condamnés à dix florins d'amende chacun : le maître des victuailles a constaté en effet, que ce jour là, à sept heures du matin, il n'y avait ni viande de bœuf ni viande de mouton à la boucherie.

---

(1) Arch. comm. d'Avignon, livres de la politique, T. Ier, à la date.
(2) *Ibid.*, *id.*, T. Ier.
(3) *Ibid.*, *id.*, T. II.
(4) *Ibd.*, *d.*, T. II.
(5) *Ibid.*, *id.*, T. II.

Le 23 février 1718 (1), amendes à plusieurs bouchers qui, ayant du mouton chez eux, tenaient dégarni leur banc de la boucherie.

Le 11 août 1720 (2), quatre écus d'amende à huit bouchers ou bouchères pour ne pas avoir mis en vente à leur banc de la viande durant tout une journée.

Viandes dont la consommation est interdite - Le 1er septembre 1681 (3), le sieur Varillon est condamné pour avoir fait entrer par la porte du Rhône un troupeau de 49 moutons et 16 brebis, la proportion de brebis étant trop forte : le nombre de brebis dont l'abatage était permis était en effet limité.

Le 23 novembre 1716 (4), dix-huit brebis sont confisquées aux fermiers de la boucherie parce que la proportion autorisée (1 brebis pour 11 moutons), est dépassée. Les brebis saisies sont distribuées : cinq à l'Aumône générale, une au couvent de Picpus, deux aux Augustins réformés, une aux Récollets.

Le 17 septembre 1723 (5), six brebis sont confisquées pour le même motif et distribuées à des œuvres pies.

Infraction au bail à ferme.— Le 15 octobre 1718 (6), quatorze moutons et deux brebis sont saisis chez deux rôtisseuses, qui abattaient ces animaux pour les vendre dans leur boutique, alors que le fermier avait la vente exclusive du mouton. Brebis et moutons vont encore aux œuvres pies.

Accaparement.— Le 21 février 1697 (7), verbal est dressé contre le juif Aaron qui avait tenté d'accaparer tout le lard mis en vente chez les marchands.

Les livres de la politique contiennent aussi diverses criées

(1) *Ibid.*, *id.*, T. IV, fol. 44 v°.
(2) *Ibid.*, *id.*, T. VI, fol. 96 v°.
(3) *Ibid.*, *id.*, T. III.
(4) *Ibid.*, *id.*, T. VI, fol. 25.
(5) *Ibid.*, *id.*, T. VI, fol. 173 v°.
(6) *Ibid.*, *id.*, T. VI, fol. 57.
(7) Arch. comm. d'Avignon, série HH, 1567, pièce n° 6.

ou mandements des consuls, destinés à préciser certains points obscurs des règlements ou même à les compléter.

Le 9 juillet 1717 (1), on défend aux habitants d'acheter de la viande hors de la ville ; le 14 décembre 1718 (2), on prescrit que les « ordures » ou matières qui sont dans l'estomac et les intestins des bœufs ou moutons ne pourront être vidées que dans un lieu désigné « qui ne soit incommode et ne donne infection aux habitants ». Le 11 octobre 1721 (3), une ordonnance établit une boucherie par chaque paroisse de la ville, et ce pour tout le temps de la Régie. Le 13 mai 1722 (4), on rappelle aux bouchers qu'il leur est défendu de vendre les tripes au même prix que la viande, et que cette vente est d'ailleurs réservée aux tripiers.

(1) *Ibid.*, Livres de la politique, T. VI, fol. 37.
(2) *Ibid.*, *id.*, T. VI, fol. 60 v°.
(3) *Ibid.*, *id.*, T. VI, fol. 134.
(4) *Ibid.*, *id.*, T. VI, fol. 141 v°.

CHAPITRE VI

VUE GÉNÉRALE SUR L'INSPECTION DES DENRÉES ALIMENTAIRES DANS LE COMTÉ-VENAISSIN

Carpentras — Sarrians, Pernes, Bédarrides, Cavaillon, Bonnieux, Mazan — Languedoc et Provence.

Il nous a paru intéressant de donner, à titre de comparaison, quelques renseignements sur l'inspection des denrées alimentaires dans les localités voisines d'Avignon. Partout, les mêmes problèmes s'étaient imposés à l'attention des municipalités, avec plus ou moins de force suivant le chiffre de la population : ils reçurent des solutions du reste tout-à-fait comparables.

***

A Carpentras (1), capitale du Comté-Venaissin, le conseil de ville, dès 1361, fixa au cinquième le bénéfice licite des bouchers (2). En 1364 il nomma deux inspecteurs de la viande et du poisson (3). En 1406, deux habitants furent désignés pour veiller à ce que l'on ne vendit pas de viandes de mauvaise qualité, ou provenant d'animaux malades ; l'un d'eux eut en outre la mission de surveiller la vente du poisson ;

(1) Carpentras comptait environ 6.000 habitants au début du XVII[e] siècle, 7.000 vers 1700, et 10.000 à la fin de l'Ancien Régime.

(2) Arch. comm. de Carpentras, BB 4, fol. 61 (9 août 1361).

(3 « ..... *duo probi.... ad inspiciendum carnes et pisces qui vendentur an sint putridi vel sint boni.....* » (*Ibid.*, BB 6, fol. 3 ; 21 septembre 1364). CF en 1403 (*Ibid.*, BB 30, fol. 15).

deux autres citoyens furent chargés de l'inspection du pain (1).

Ces divers officiers, élus chaque année par le Conseil, sont appelés, les premiers «*custodes macelli et peyssonerie* » (2), « *visitatores macelli et peyssonerie* »(3), « *inspectores macelli et peyssonerie* » (4) ; les seconds, « *visitatores panis* ».

C'est en 1455 que nous rencontrons le premier règlement dressé par le conseil sur la police de la boucherie et de la poissonnerie (5), pour faire disparaître les abus qui se commettaient journellement au sujet des poids et des prix ; nous y trouvons des textes très comparables à ceux des criées de la Cour Temporelle d'Avignon de 1458. Mais les bouchers, jugeant que le tarif imposé ne leur laissait pas un bénéfice convenable, refusèrent d'accepter ce règlement et cessèrent de débiter des viandes. Le conseil persista dans sa résolution ; aussi fut-il forcé de traiter, pour assurer le ravitaillement de la ville, avec un boucher d'Avignon, Etienne Girard : mais celui-ci mécontenta tout le monde ; le conseil se vit obligé de capituler et d'augmenter le tarif de la viande. Les bouchers finirent donc par obtenir gain de cause (6).

En 1480 (7), en 1510 (8), nous retrouvons toujours les deux inspecteurs des viandes et du poisson, et les deux inspecteurs du pain.

En 1547 (9) le conseil unit ces offices et nomme désormais trois « *visitatores carnium, piscium et panis* ». C'est en 1587 (10) qu'on les voit pour la première fois appelés

(1) *Ibid.*, BB 32, fol. 8 v° (5 juin 1406).
(2) *Ibid.*, BB 44, fol. 10 (1418).
(3) *Ibid.*, BB 51, fol. 10 v° (1426).
(4) *Ibid.*, BB 54, fol. 8 v° (1429).
(5) *Ibid.*, BB 74, fol. 76 v°-78 (28 juin 1455) ; nous donnons ce document en pièce justificative (n° 1).
(6) *Ibid.*, *id.*, fol. 78 à 88 (1455, 2 avril 1456).
(7) *Ibid.*, BB 96, fol. 54 v° (3 mai 1480).
(8) *Ibid.*, BB 123, fol. 2.
(9) *Ibid.*, BB 156, fol. 80 v° (8 mai 1547).
(10) *Ibid.*, BB 196.

« visiteurs de la boucherie et poissonnerie et maîtres des victuailles ».

Le 3 mai 1648 (1), le conseil, devant les nombreux abus qui se commettaient, supprima ces officiers et les remplaça par deux députés ayant des pouvoirs identiques, tandis que tous les membres du conseil recevaient également les mêmes facultés. Mais on revint bien vite à l'ancienne organisation (2) ; le conseil fixa en même temps à six le nombre des poissonnières (vendeuses de poisson au détail), déclarant qu'elles seraient choisies par lui, et que si l'une d'elles venait à commettre quelque faute, elle serait punie de deux écus d'amende et immédiatement remplacée par une autre.

En 1690 (3), les habitants se plaignirent violemment et accusèrent les fermiers du mouton et leurs coupadours de vendre de la brebis pour du mouton, ce qui était, disaient-ils, très préjudiciable aux malades, et d'ailleurs contraire aux articles du bail. Le conseil de ville demanda aux pouvoirs supérieurs que les coupables fussent exposés au pilori, carcan au cou, à la première infraction ; punis du supplice de l'estrapade à la deuxième ; enfin, mis aux galères à la troisième : régime sévère qui devrait bien être appliqué de nos jours aux mercantis et aux fraudeurs des denrées alimentaires.

Une tuerie communale existait à Carpentras au XVIII^{e} siècle (4).

Les trois systèmes de la ferme, de la régie et de la liberté de la boucherie y furent également tour à tour employés.

Un règlement de police de 1787 (5) sur la liberté de la boucherie contient beaucoup de dispositions identiques aux règlements avignonais ; quelques détails sont spéciaux à Carpentras.

---

(1) *Ibid. id.*, BB. 245, fol. 13 v°-14, CF. Pièce justificative n° VII.
(2) *Ibid.*, BB 245, fol. 26 (conseil du 11 octobre 1648).
(3) *Ibid.*, BB 253 (pièce justificative n° X.
(4) *Ibid.*, FF 118, fol. 136 v° (9 décembre 1782).
(5) Voir pièce justificative n° XXIV.

Ainsi, sous ce régime, les bouchers fixaient eux-mêmes chaque semaine, sous le contrôle des pouvoirs locaux, les prix de vente des viandes, et ce n'est que quand la déclaration de ces prix n'était pas faite à l'Hôtel de Ville que la municipalité établissait d'office la taxation. De plus, le même boucher ne pouvait tenir à la fois du bœuf et du mouton, ou du bœuf et de la vache. Ce règlement fut suivi quelques jours plus tard d'une ordonnance destinée à expliquer certains articles qui avaient paru peu clairs au public (1).

L'organisation et le contrôle du commerce de la viande et des denrées alimentaires à Carpentras furent donc sensiblement pareils aux usages avignonais. Il est à noter cependant que le service d'inspection fut de meilleure heure purement municipal à Carpentras.

***

A Sarrians (2), les statuts municipaux de 1401 défendent aux bouchers de vendre la viande provenant d'un animal malade ou simplement suspect ; la boucherie doit se tenir uniquement sur la place publique ; il est interdit aux bouchers de tuer à domicile et de souffler les animaux (3).

A Pernes (4), l'article 46 des statuts de 1468 (5), défend de souffler les animaux, et oblige les bouchers de tuer et d'écorcher sur la place du marché seulement.

A Bédarrides (6), plusieurs articles des statuts de 1413 (7)

---

(1) Voir pièce justificative n° XXV.

(2) Sarrians, commune du département du Vaucluse, arrondissement et canton de Carpentras.

(3) Arch. comm. de Sarrians, FF I (articles 39, 40, 41 des statuts du 7 février 1401).

(4) Pernes, Dépt. de Vaucluse, chef-lieu de canton de l'arrond. de Carpentras.

(5) Arch. comm. de Pernes, AA 3 (statuts du 22 octobre 1468).

(6) Bédarrides, dépt. de Vaucluse, chef lieu de canton de l'arrondissement d'Avignon.

(7) Arch. comm. de Bédarrides, AA I (statuts du 28 février 1413).

s'occupent de la boucherie : il est interdit aux bouchers, sous peine d'amende et de confiscation, de vendre de la viande gâtée ; de souffler les animaux tués « *cum ore nec canono* » ; de livrer de la truie pour du porc ou de la brebis pour du mouton ; de sacrifier le bétail ailleurs que dans la tuerie.

A Cavaillon (1), dès 1391 (2), le conseil de ville élit deux « *inspectores et cognitores macelli* ».

A Bonnieux (3), dès 1385 (4), le conseil nomme deux « *inspectores carnium* » et deux « *inspectores ad ponderandum panem* ». Ces officiers sont annuels, il y a en 1386 (5) une nouvelle élection.

A Mazan (6), les statuts municipaux en 28 janvier 1381 (7) sont particulièrement complets au point de vue qui nous intéresse : les bouchers ne doivent pas vendre de la vache pour du bœuf et vice-versa ; ils sont obligés de déclarer la viande qu'ils vendent (art. 72) — Il est défendu de souffler les viandes (art. 74) — La vente de la viande de chevreau est autorisée, mais celle de la viande de chèvre n'est permise que dans une boucherie spéciale (art. 75). Les associations de bouchers sont interdites (art. 76) - Les viandes fraîches doivent être vendues, de la Pentecôte à la Saint-Michel, le jour de leur abatage et le lendemain jusqu'à l'heure de tierce, sauf toutefois les jours fériés où la vente est permise toute la journée du lendemain (art. 77) — Il est sévèrement prohibé de vendre de la viande pourrie ou suspecte (art. 78, 81) — Les viandes provenant d'animaux morts naturellement ne peuvent être mises en vente

---

(1) Cavaillon, dépt. de Vaucluse, chef-lieu de canton de l'arrondissement d'Avgnon.

(2) Arch. comm. de Cavaillon, BB I, fol. 3 v° (cons. du 5 novembre 1391).

(3) Bonnieux, dépt. de Vaucluse, chef-lieu de canton de l'arrondis. d'Apt.

(4) Arch. comm. de Bonnieux, BB I, fol. 13 v°.

(5) *Ibid.*, *id.*, fol. 60 v°.

(6) Mazan, dépt. de Vaucluse, arrondis. et canton de Carpentras.

(7) Arch. comm. de Mazan, FF 17.

que dans un endroit à ce spécialement affecté (art. 82). Ce texte permet de penser que les viandes morticines étaient alors considérées, à Mazan, comme propres à la consommation - Les bouchers doivent recueillir le sang des animaux abattus dans des « gamates » (1), pour qu'il puisse être transporté hors ville, afin d'éviter la corruption ; il est défendu de creuser sur place des trous en terre pour l'enfouir (art. 104) - Il est interdit de faire boire les animaux malades aux fontaines publiques (art. 169).

Le commerce du poisson est également réglementé. Le poisson doit être vendu très frais (art. 85), dans un local spécial (art. 86), et à la vue du public ; aucun poisson ne doit être caché (art. 84).

Deux inspecteurs de la boucherie et du poisson « *cognitores ac inspectores masselli et piscium corruptorum vendendorum in castro de Masano* » sont nommés chaque année par le conseil pour faire exécuter ces prescriptions.

Il est curieux de rencontrer, dans des localités qui n'ont jamais été ni très peuplées ni très importantes, et dès la fin du XIV^e^ siècle, une pareille réglementation. Remarquons aussi que partout ce service d'inspection fonctionne sous le contrôle direct et par délégation de la municipalité, qui désigne des officiers spéciaux.

***

Si nous voulions étudier ce qui se faisait à ce sujet dans les provinces voisines du Languedoc et Provence, nous pourrions très facilement multiplier les exemples.

A Nîmes, il y avait, dès le milieu du XIV^e^ siècle, des ins-

(1) Auges.

pecteurs de la boucherie (1) ; on mentionne en 1527 (2) des « visiteurs de la chair et du poisson » ; même chose en 1636-1638 (3).

A Aiguesmortes, il existait en 1510 des « visiteurs du pain, du vin et de la boucherie (4) » ; A Cassis, en 1674, des inspecteurs de la boucherie (5), en 1734, des inspecteurs de la boulangerie (6) ; à Auriol, en 1568, des « visitadours » pour les viandes et poissons (7).

---

(1) Arch. comm. de Nîmes (LL I, registre des délibérations de 1339 à 1359) d'après l'inventaire imprimé.
(2) *Ibid.* RR 40.
(3) *Ibid.*, FF 12.
(4) Arch. comm. d'Aiguesmortes, BB 3.
(5) Arch. comm. de Cassis, BB 12.
(6) *Ibid.*, BB 19.
(7) Arch. comm. d'Auriol, BB 2.
CF. les articles de Sagnier et de Sauve cités dans la bibliographie.

APPENDICE

LA CONSOMMATION A AVIGNON VERS 1616

Population d'Avignon — Le pain — La viande — Le beurre, les œufs — Le poisson - Fruits, légumes, volailles et gibiers.

Au temps des Papes, Avignon fut assurément très peuplée ; d'après certains auteurs, il y aurait eu sous Clément VI (1342-1352) plus de cent mille étrangers dans la ville ; les soixante mille victimes de la peste de 1348 n'auraient représenté qu'un peu plus de la moitié de la population totale. Ces chiffres sont certainement exagérés (1). Il n'y avait en 1801, dans le périmètre des remparts, que 17,175 habitants (2) ; il n'y en a actuellement que 30.000. On peut admettre qu'au XIV^e^ siècle la population urbaine était plus dense, mais il faut réduire au moins de 50 % les évaluations données par les contemporains.

L'importance d'Avignon diminua rapidement après le départ de la Papauté. En 1453, le chapitre de Notre-Dame-des-Doms se plaignait de ne pouvoir trouver de locataires pour ses immeubles « tant à cause de la peste qu'à cause du petit nombre des habitants ». Cent ans plus tard, vers le milieu du XVI^e^ siècle, la population atteignait à peine 15.000 âmes. Sous le Cardinal Georges d'Armagnac, co-légat de 1565 à 1585, Avignon reprit une certaine importance politique en devenant le centre de la résistance catholique dans

(1) Mollat. *Les Papes d'Avignon* p. 82 et 86.

(2) Pamard (J. B. A. B.), *Topographie physique et médicale d'Avignon*, p. 63.

le Midi (1). En 1616, Avignon aurait compté 20.000 habitants, plus une population flottante négligeable (2). Vers la fin de l'Ancien Régime, on estimait communément la population d'Avignon à 25.000 habitants, dont un cinquième pour Morières et la banlieue, et les quatre cinquièmes dans l'intérieur de l'enceinte.

On n'est pour ainsi dire pas renseigné sur ce qui se consommait en Avignon au temps des Papes. Pour une période postérieure, le rapport adressé en 1616 aux consuls par Jouffret Sibille donne des indications intéressantes quoique très générales : on ne saurait en tirer qu'une statistique approximative, mais quelques comparaisons avec l'état actuel des choses peuvent être proposées.

***

Jouffret Sibille évalue la consommation, pour le pain, à douze émines de blé par an et par tête d'habitant. Avec une émine de blé on faisait : 39 pains roussets de 18 onces et un demi-quart, soit environ 707 onces de pain (3). Le pain rousset de 18 onces et un demi-quart coûtait, en blé, à raison de 36 sous l'émine et 39 pains roussets par émine, 11 deniers 3 /10, soit près d'un sou. La consommation paraît avoir été très élevée : 600 grammes de pain par personne et par jour. Actuellement la consommation individuelle par jour est de 300 grammes environ (4). Mais le pain est de qualité meilleure et contient plus de farine.

***

Vers 1616, la consommation annuelle en bœufs ou vaches était de 900 têtes, soit à raison de 500 livres pesant

(1) Girard, *Avignon après les Papes*, p. 26.
(2) Rapport déjà cité de Jouffret Sibille.
(3) L'once ancienne d'Avignon pesait 27 grammes.
(4) Renseignement fourni par la Mairie d'Avignon.

la pièce, 4.500 quintaux (1) ; ce qui donne, par année et par personne, une vingtaine de livres. Cette quantité, bien que la chose puisse paraître extraordinaire, n'est que faiblement inférieure à celle de la même viande consommée actuellement à Avignon ; à l'abattoir de la ville, en 1922, 2625 (2) bœufs ou vaches, donnant en moyenne 220 kilos de viande par tête, ont été sacrifiés, soit 12 kilos par habitant. Mais la livre de bœuf vaut aujourd'hui plus de quatre francs, alors que la taxe était fixée à sept liards (le sou valant quatre liards) du temps de Sibille. Le cinquième quartier était très apprécié, et on mangeait alors beaucoup de triperie.

Toujours d'après la même autorité, Avignon consommait annuellement « 30.000 moutons ou fèdes (brebis), le moins pezant, l'ung pour l'aultre, 36 livres la pièce », ce qui ferait 56 livres par personne ; et 2 000 agneaux, à raison de 16 livres de viande l'un, ce qui donnerait un peu plus d'une livre et demie par personne et par an. En 1922, on a consommé en Avignon 7.663 moutons ou brebis, et 21.244 agneaux, soit en gros trois kilos de mouton et quatre d'agneau par tête d'habitant : nous prenons le mouton au même poids qu'en 1616, et l'on peut estimer le rendement net en viande d'un agneau moyen à 9 kilos. On consomme donc actuellement beaucoup moins de mouton et beaucoup plus d'agneau qu'il y a trois siècles. Ceci sans doute pour deux raisons : l'agneau est plus apprécié ; d'autre part, la crise que subit actuellement l'élevage du mouton par suite du manque de pâturages et de la difficulté croissante de trouver de bons bergers, n'existait certainement pas en 1616. L'agneau était vendu par quartiers : ceux de devant valaient 5 sous pièce, ceux de derrière six sous.

On ne sacrifiait guère en 1616 que 300 veaux par an « pezant l'ung pour l'aultre 60 livres », dit Sibille. Ce chiffre

(1) Le quintal était de 100 livres ; la livre était de 1/7e environ plus faible que le ½ kilo actuel.

(2) Chiffre fourni par les registres d'abatage de l'abattoir municipal d'Avignon.

de 60 livres surprend un peu ; il est inférieur de plus de moitié à la moyenne du poids des veaux abattus aujourd'hui.

Avignon consomme du reste plus de 3.000 veaux par an.

Les porcs vivaient à-demi en liberté et leur engraissement n'était pas poussé à l'extrême : aussi n'est-il pas surprenant de voir Sibille évaluer le poids moyen des 1.200 porcs abattus à 150 livres : cette moyenne est actuellement de 120 kilos, et 1.500 têtes sont abattues annuellement. Une partie de la viande est consommée au dehors après avoir passé par les fabriques de charcuterie : en résumé, on ne mange pas beaucoup plus de porc actuellement qu'il y a trois siècles.

La viande de chevreau était plus appréciée dans la campagne qu'en ville.

***

On utilisait 400 quintaux de beurre frais par an ; ils venaient pour une moitié de neuf ou dix beurreries de la ville ; et, pour l'autre de Bédarrides, Châteauneuf-du-Pape, Châteaurenard, et autres lieux circonvoisins. La livre valait 8 sous, alors qu'elle se vend actuellement au moins 8 fr. A cela s'ajoutaient 800 quintaux de beurre salé, taxé à raison de 4 sous la livre.

Sibille, à qui nous empruntons toujours ces indications, porte à 20.000 par jour le nombre des œufs consommés à Avignon en temps ordinaire, ce qui paraît considérable ; il ajoute encore que ce chiffre était de beaucoup dépassé le vendredi, le samedi, pendant l'Avent, et les quatre-temps et vigiles de l'année ; de même, à cause de la dévotion du peuple, le mardi et le mercredi ; plusieurs communautés religieuses en mangeaient tout le long de l'année. L'œuf valait alors 5 à 6 deniers, ou un demi-sou.

***

Sibille évalue à 7.000 quintaux le chiffre annuel de la consommation du poisson. Le poisson de mer venait principalement des Martigues et du Grau-du-Roi. On apportait chaque jour, grâce à un service spécial de mulets et de charrettes, organisé avec relais, thons, maquereaux, muges, rougets, sardines, etc..... Le poisson d'eau douce abondait, dans le Rhône comme dans la Sorgue ou les autres rivières : saumon, carpe, tanche, anguille, truite, alose et plus rarement esturgeon. Nous avons vu qu'on fixait chaque jour les prix de vente du poisson.

On utilisait également le poisson salé (harengs, morue, anchois, sardines et même carpes et anguilles).

***

La ville recevait beaucoup de fruits et de légumes. Sibille écrit : « qu'une grandissime quantité de toutte sorte de fruictage arrive journellement et se vend en cette ville, tant de Cavaillon que d'aultres lieux du Comté [Venaissin], de Languedoc, Provence, de Nyons, et aultres lieux du Dauphiné : » il l'évalue à un minimum de 120 charges par jour, la charge étant de 200 livres.

La volaille et le gibier tenaient aussi une place importante dans l'alimentation d'Avignon. Sibille écrit qu'il se consomme « une quantité innombrable de volatilles et animaux terrestres, comme gellines, poulles et poullets, chappons et chaponeaux, pigeons privés (1) et sauvages, coqs d'Inde et poulles d'Inde, dindons, oyes, oysons, et canartz, perdrix, perdreaux, bécasses, bécassons, pluviers, vaneaux, cailhes, et aultres espèces d'oyseaux de chasse tant gros que petitz ; conchons (2), lièvres, levreaux, lapins privés et sauvages ». Aujourd'hui, le gibier est devenu plus

(1) Domestiques.
(2) Sangliers.

que rare, mais la culture des fruits et primeurs, source de richesse considérable, fournit une exportation très importante.

Sibille cite enfin d'autres produits secondaires tels que la graisse, les fromages de toute espèce et de toute provenance, les prunes, les figues, les raisins, les « avelanes » (1), les amandes douces, les noix, etc....

***

Il ne faut pas demander à toutes ces indications, et surtout aux chiffres, une précision parfaite. N'oublions pas du reste que Sibille, dont le travail est une critique de l'administration, a pu bien naturellement, pour enfler le total des pertes subies par le public, augmenter le taux de la consommation. Mais il nous donne une idée générale, assez intéressante, de ce que mangeaient les avignonais il y a trois siècles : au point de vue de la viande plus spécialement, on consommait beaucoup de bœuf, de mouton et de porc, mais sensiblement moins de veau et d'agneau qu'aujourd'hui. Mais ce qu'il y a de certain, c'est que la chair des bœufs, vaches et veaux d'aujourd'hui est une substance fort différente au point de vue alimentaire de ce qu'elle était à l'époque que nous étudions. Un bœuf ou une vache d'aujourd'hui est beaucoup plus gras, et fournit un poids de viande bien plus grand. Ceci est confirmé par la comparaison des prix de la graisse, jadis si rare qu'elle se vendait le double de la viande maigre, tandis que c'est le contraire aujourd'hui. D'ailleurs, un fait qui prouve que les bœufs et vaches maigres devaient être très abondants, c'est le bon marché des cuirs, tandis que les chandelles étaient très chères.

En réalité, dans une livre de chair d'autrefois, on trouvait une proportion énorme de matières peu assimilables, n'ayant pas beaucoup de goût, et dont le pouvoir nutritif était très inférieur à ce qu'on nous sert aujourd'hui.

(1) Noisettes.

CONCLUSION

Telle fut la manière dont les pouvoirs responsables pensèrent assurer pour le mieux, durant la domination pontificale, le ravitaillement de la population. Ce problème, qui se posa de tout temps, eut, pendant de longs siècles, une gravité dont il n'est possible de se faire aujourd'hui qu'une bien faible idée. Sans cesse, la science rend en effet, par ses applications pratiques, les communications plus faciles et plus rapides : les épidémies, les conflits, les guerres elles-mêmes n'entravent pas dangereusement, de nos jours, le mouvement des échanges, que la moindre alerte suffisait autrefois à interrompre. Il a fallu que certains pays, lancés par suite de conditions spéciales dans une évolution trop rapide, perdissent brusquement le bénéfice de plusieurs siècles de civilisation pour que la famine vint y renouveler ses horribles ravages.

***

L'action des représentants de l'autorité poursuivait un triple but : d'abord, procurer l'arrivée régulière d'une quantité de denrées suffisant aux nécessités de la population ; en ce qui concerne plus particulièrement la boucherie, trois systèmes étaient employés, suivant les circonstances : la ferme, la régie, et la liberté ; ce dernier régime tendait à devenir le seul en usage vers la fin du XVIII[e] siècle ; il est permis de voir dans ce fait une conséquence des progrès de la sécurité générale et de l'intensification des échanges. En second lieu, éviter sur le marché par une surveillance exacte des vendeurs et des acheteurs en gros, jointe à une taxation vigilante des prix, tout accaparement et toute hausse factice.

Enfin, protéger le consommateur en lui assurant le respect des taxes, le juste poids et la bonne qualité de la marchandise livrée : la garantie de qualité constituait elle-même une sauvegarde pour la santé publique.

Ces principes reparaissent dans tous les règlements édictés, avec un luxe croissant de détails et de précautions ; nous en avons étudié plus particulièrement les modalités au point de vue de la boucherie.

***

En Avignon, dès le XIII^e^ siècle, le consulat indépendant avait pris quelques mesures spéciales, que les statuts de 1246 nous font connaître. Mais après la chute de la commune, le pouvoir supérieur de police passa à la cour comtale, devenue cour temporelle sous la domination des papes, au viguier, qui en était le chef, et aux fonctionnaires de tout rang qui l'assistaient. Vers la fin du XV^e^ s., alors que le viguier perdait de plus en plus en importance, par suite de sa subordination à un gouverneur ou légat, la police des victuailles rentra dans les attributions de la municipalité, dont elle constitua désormais le principal souci : La création des maîtres de victuailles remonte à 1462. La cour temporelle opposa bien une timide résistance, mais au début du XVI^e^ s. plusieurs dispositions légales tranchèrent définitivement le conflit en faveur de la ville. C'est alors que les maîtres des victuailles, délégués des édiles, eurent la surveillance de tout le trafic des denrées alimentaires et furent chargés d'appliquer les décisions du corps municipal. Les statuts de 1568-70 consacrèrent cet état de choses.

Mais ces officiers manquaient de compétence. On s'en aperçut vite. On essaya de leur donner des auxiliaires, de déléguer quelques-uns de leurs pouvoirs aux maîtres d'abondance. Le remède fut inefficace. Aussi peut-on voir apparaître au XVIII^e^ siècle, à propos de l'inspection des viandes, le premier dessein d'une organisation plus mo-

derne de tendances et pour laquelle on eut recours à des techniciens qualifiés.

En dehors de notre cité, dans les communautés moins importantes qui n'avaient jamais eu de consulat, et où des pouvoirs locaux plus faibles ne pouvaient guère inquiéter le gouvernement, dès la fin du XIV^e^, un siècle avant Avignon, la réglementation et l'inspection du commerce des denrées sont une affaire purement municipale. Le Comtat fut du reste un pays de vie municipale intense : il n'est pas de petit bourg, voire de simple paroisse qui n'ait, dès la fin du XIII^e^ s., la faculté de nommer des syndics ; au XV^e^, on trouve partout des institutions régulières : l'assemblée des chefs de famille propriétaires, des syndics, un conseil élus, avec le droit de choisir des officiers.

***

Cette réglementation minutieuse fut-elle appliquée avec soin ? Eut-elle pratiquement les résultats qu'on pouvait se promettre ?. Nous ne le pensons pas. Sans doute, quelques-unes des mesures prises furent excellentes ; certaines prescriptions concernant les abattoirs ou les marchés sont encore en vigueur de nos jours. Mais le rôle des maîtres des victuailles était trop étendu, et les personnages trop minces et trop mal armés pour le rôle. Leurs fonctions étaient multiples, absorbantes, difficiles ; ils changeaient chaque année. On sait d'ailleurs la puissance de la fraude, qui, à peine déjouée, reparaît sous une autre forme, et l'impuissance de la taxation ; des exemples qui sont bien près de nous l'ont encore montré récemment. Quand on voit les mêmes prescriptions sans cesse renouvelées, les mêmes infractions toujours condamnées dans les livres de la politique, comment ne pas douter du succès de cette réglementation ? D'autre part, les municipalités, instables, peu indépendantes, étaient mal qualifiées pour sévir ; elles n'en avaient peut-être pas toujours la volonté : cette loi ne pourrait-elle se vérifier encore actuellement ?

L'organisation moderne, mieux différenciée, jouant avec plus de souplesse dans un cadre moins étroit, donne des résultats très supérieurs. Assurée par des techniciens spécialisés, qui ont à leur disposition tous les moyens fournis par les progrès de la chimie, de la médecine et de l'art vétérinaire, elle est infiniment mieux armée dans la lutte contre la fraude et les maladies. Elle gagnerait encore à devenir complètement indépendante des municipalités pour fonctionner uniquement sous le contrôle de l'Etat et de ses représentants.

Nous espérons cependant qu'il n'aura pas été hors de propos de montrer que le souci de défendre l'intérêt du consommateur et la santé publique n'est pas exclusivement une préoccupation de notre époque. Dans la limite de leurs moyens, les municipalités du temps et leurs maîtres des victuailles, lointains ancêtres des inspecteurs et contrôleurs modernes, avaient vu le problème et apporté leurs solutions: si imparfaites qu'aient été celles-ci, il ne nous paraît pas inutile de les avoir fait connaître et d'en attribuer le mérite aux responsables d'autrefois.

Vu : 12 Février 1924
Le Président de Thèse,
P. VIARD.

Vu : 13 Février 1924
Le Doyen,
M. MOYE.

Vu et permis d'imprimer :
Montpellier, le 14 Février 1924.
Le Recteur,
COULET.

PIÈCES JUSTIFICATIVES

PIÈCES JUSTIFICATIVES

I

Règlement de police dressé par le Conseil de ville sur la boucherie et la poissonnerie de Carpentras

(28 juin 1455)

(*Archives communales de Carpentras B. B. 74, fol. 76 v°/-78)*

Reverendissime pater et clementissime domine, devoti oratores V. R. P. sindici et consilium presentis civitatis Carpentoractensis, quatinus potuerunt, et non alias, aliter nec alio modo, in presencia venerabilis viri domini judicis majoris ordinarii Carpentoractensis, certa statuta et certas ordinaciones inferius descripta et descriptas super pollicia macelli et peyssonerie dicte civitatis inferius descripta et descriptas fecerant, quorum vero statutorum tenor de verbo ad verbum sequitur et est talis :

Et primo, super pollicia macelli, statuerunt dicti sindici et consilium, in presencia cujus scripti et quatinus tamen ut supra potuerunt, quod nullus macellarius civis aut habitator Carpentoractis qui nunc est aut pro tempore fuerit, audeat deinceps occidere in eadem civitate Carpentoractense aliquas carnes in magno macello nisi quod animalia ex quibus carnes hujusmodi procedent eorum propriis pedibus ad ipsum macellum venerint.

Item, quod macellarii presentes et futuri in dicto magno macello carnes ovium, hircorum, caprarum sicuti nec alias carnes indebitas nullathenus vendere habeant seu debeant.

Item, quod dicti macellarii in excoriando animalia tam in magno macello predicto quam in macello bocarie cum ipsorum macellariorum afflatu seu alena carnes ipsorum animalium inflare non debeant.

Item, statuerunt prout supra quod dicti macellarii abinde in antea non sint ausi in presenti civitate Carpentoractense, hinc ad festum Pasche proximum, carnes mutonerias et porcinas vendere majori precio septem denariorum pro libra qualibet, et carnes bovinas majori precio quinque denariorum etiam pro qualibet libra ; et, a dicto festo Pasche usque ad festum Pentecostes extunc proximum, carnes mutonerias et porcinas predictas majori pretio octo denariorum pro libra qualibet, ac etiam carnes

bovinas antedictas majori precio sex denariorum etiam pro libra qualibet. Et deinceps sic procedendo, videlicet quod a quolibet festo Pasche usque ad quodlibet festum Pentecostes extunc proximum, carnes mutonerie et porcine non excedant summam octo denariorum et carnes bovine summam sex denariorum pro libra qualibet ; et ab eodem festo Pentecostes usque ad quodlibet festum Pasche extunc immediate sequentem, carnes mutonerie et porcine non excedant summam septem denatiorum, et carnes bovine summam quinque denariorum etiam pro qualibet libra.

Item, ad obviandum fraudibus que dietim per aliquos macellarios dietim committantur in deceptionem impositionis macelli presentis civitatis Carpentoractensis, statuerunt prout supra quod dicti macellarii visitatoribus et scriptoribus hujusmodi impositionis appercionem realem faciant tam domorum habitationis eorumdem macellariorum quam appotecarum suarum, in quibus soliti sunt ipsi macellarii eorum carnes tenere, et hoc tociens quociens per ipsos visitatores et scriptores fuerint requisiti.

Item, statuerunt pro ut supra quod nullus macellarius a cetero carnes in presenti civitate Carpentoractensi vendere audeat, nisi prius prestita per ipsum macellarium caucione ydonea sindicis et thesaurario universitatis dicte civitatis Carpentoractensis presentibus et futuris, usque tamen ad summam viginti florenorum, et hoc desolvendo dicto thesaurario imposicionem occasione carnium per eumdem macellarium vendendarum delendam ; quod tamen sit in arbitrio eorumdem sindicorum et thesaurarii videlicet de faciendo caucionem hujusmodi per illos macellarios de quibus ipsis sindicis et thesaurario visum fuerit.

Item, statuerunt ut supra quod nullus macellarius civis aut habitator Carpentoractis, hinc ad proximum festum Sancti Michaelis sicuti etiam nec a quolibet festo Pasche usque ad quodlibet festum Sancti Michaelis, sit ausus occidere aliqua animalia pro vendendo in crastinum in macellis duobus presentis civitatis Carpentoractensis, et hoc ante primum pulsum seu primam pulsacionem vesperorum ipsius diei que animalia hujusmodi occident.

Item, quod macellarii hujusmodi pondus debitum carnes ementibus tradere habeant et debeant omni fraude cessante, et quod ipsi macellarii emptores carnium debito pondere et indebitis carnibus fraudantes puniantur ad perdicionem carnium et restitutionem precii duplicati ita quod carnes cedant comodo emptori, precium duplicatum cedat comodo curie majori Venayssini.

Item, statuerunt pro ut supra quod nullus macellarius audeat esquinare seu in fenestris animalia hujusmodi ponere nisi prius

fuerint descripta per ponderatorem et scriptorem imposicionis macelli.

Item, quod nullus macellarius audeat vendere in presenti civitate Carpentoractensi aliquas carnes preter in supradictis duobus macellis, magno videlicet et bocarie, servata tamen forma superius in secundo capitulo contenta.

Item, quod quilibet macellarius teneatur providere in dictis duobus macellis de carnibus debitis, et in illis vendi permissis juxta temporis exhigentiam, videlicet mutonum, porcorum, boccum, vitulorum et aliarum carnium in eisdem macellis vendere permissorum.

Item, quemadmodum inter magnum macellum et bocariam est differencia carnium ab antiquo introducta, statuerunt ut supra quam pariter sit differencia preciorum, ita quod in bocaria precium libre quantumcumque carnium quantumcumque sufficientium et bona tamen sint minus uno denario precio magno macello statuto infuturum statuendo.

Item, super pollicia peyssonerie, quia multe fraudes dietim comictuntur per peyssonerios cives et habitatores Carpentoractis ac etiam forenses portantes pisces ad presentem civitatem Carpentoractensem in prejudicium impositionis seu vinteni dicte peysonerie, et capitulum vinteni ipsius peyssonerie in hac parte lacius declarando, statuerunt dicti sindici et consilium prout supra quod abinde in antea quodcumque genus piscium ad presentem civitatem Carpentoractensem portandorum, piscibus tamen sorgialibus exemptis, de quibus piscibus sorgialibus nulla imposicio exsolvi consuevit, per scriptores dicte impositionis peyssonerie ponderetur, ita quod pro vinteno seu imposicione inde debita exsolvantur dicto thesaurario dicte universitatis Carpentoractensis pro duobus quintalibus piscium videlicet quatuor grossi argenti monete currentis, cum convenitur quelibet saumata piscium competens non excedat seu excedere non debeat pondus duorum quintalium, et pro uno quintali duo grossi, et pro medio quintali unus grossus argenti menete predicte, et sic deinceps secundum magis et minus procedendo.

Item, eciam ad evitandum fraudes hujusmodi statuerunt prout supra quod peyssonerii quicumque cives et habitatores Carpentoractis ac eciam forenses portantes pisces ad dictam civitatem Carpentoractensem illos exonerare debeant primo et ante omnia in peyssoneria dicte civitatis Carpentoractensis seu saltim illos ibidem apportare seu apportari facere ibidem in dicta peyssoneria tam diu permanendos donce scriptor imposicionis dicte peyssonerie pisces hujusmodi videat et illos descripserit.

Item, statuerunt quod nullus scriptor propter fraudes dicte imposicionis peyssonerie pisces aliquos in eadem peyssoneria vel alibi in dicta civitate Carpentoractensi vendere audeat seu presumat.

Item, statuerunt ut supra quod non fiat soquetum de capitibus et caudis thonorum nec aliorum grostorum piscium sicuti alias et acthenus extisit usitatum.

Item, eciam statuerunt propter fraudes quod nulla persona civis aut habitator Carpentoractis audeat emere pisces ab aliquibus personis extraneis causa eos in dicta civitate Carpentoractensi revendendi necminus in eadem civitate révendere.

Supplicatur igitur pro parte quorum supra videlicet sindicorum et consilii humilime predicte V. R. P. quatinus pro bono statu dicte civitatis Carpentoractensis dignetur statuta polliciam macelli sicuti et peyssonerie concernentia supra inserta confirmare et approbare, mandando et precipiendo illa inviolabiliter observari, et ita humilime V. R. P. supplicamus quam Deus feliciter conservare dignetur.

Visis et perlectis coram nobis statutis et capitulis premissis, ipsa enim statua Nos Rogerius miseratione divina Tarmensis (sic) episcopus, Rector Comitatus Venaissini, super pollicia macelli que sunt numero duodecim sicuti peyssonerie que sunt numero quinque sic facta, habita deliberacione cum gentibus consilii papalis hic residentis, confirmamus, approbamus illecque observari volumus et jubemus sub penis in eis contentis et alias sub pena viginti quinque librarum per quemlibet transgressorem et vice qualibet comictenda et fisco majoris curie Venayssini infallibiliter applicanda. Datum et actum Carpentoracta die vicesima octava mensis junii anno Domini millesimo quadringentesimo quinquagesimo quinto. R. Rector, etc.

II

Des maîtres de victuaille, des bouchers, poissonniers et revendeurs

(Extrait des statuts de 1568. – Livre I, Rubrique VI)

Article premier. — Nous statuons que les maîtres de victuaille fassent la visite des pains à vendre qui se cuisent dans la présente ville, le lieu où l'on tue les animaux (vulgairement appelé tuadour), la boucherie, la poissonnerie et les places publiques où l'on vend la victuaille.

Et s'informeront si les pains et poissons se vendent outre et par dessus la taxe et si ces iceux et autres victuailles on garde les statuts et chefs suivants.

Art. 2. — Item, les dits maîtres de victuaille visitant la boucherie défendront d'y porter chair de bestes malades et infectées, particulièrement de la *morie*, ni aucune chair de taureau, verras, ou porc chatré et porcs ladres, ni encore de ces veaux, agneaux, chevreaux, qu'on tire du ventre des bestes mortes, n'y aucune chair corrompue ou proche de se corrompre et ne permettront aucunement que telle chair soit vendue sur peine de *cinq florins*.

Art. 3. — Item, les dits maîtres de victuaille donneront ordre que les bouchers ne tiennent aucune chair cachée dans leur maison ou bancs de boucherie ains publiquement ils ayent à les exposer en vente dans ladite boucherie sur la dite peine.

Art. 4. — Item, ne permettront les dits maîtres qu'on vende la chair de brebis en même bancs que celle de moutons, et belliers chastrés se vend ains séparément et hors des dits lieux sur la dite peine.

Art. 5. — Item, qu'on ne vende aucunement le sang des susdits animaux excepté celui des agneaux, chevreaux et pourceaux, sur peine de *trois sous tournois*.

Art. 6. — Item, défendons de tuer les jours de vendredy aucuns bœufs, vaches et béliers chastrés, ains seulement les jours de samedy après midy depuis le 1er de May jusques à Saint-Michel ; et qu'on ne vendra aucunes chairs, si elles n'ont demeuré mortes 4 heures.

Art. 7. — Item, qu'on ne tuera aucun animal avant midy au jour du Vendredy Saint.

Art. 8. — Item, ne sera permis aux dits bouchers porter à la boucherie aucuns moutons s'ils ne sont entiers, sur la peine *de six sous tournois*.

Art. 9. — Item, que tous les autres animaux qu'on n'a coutume vendre en la boucherie ains les places publiques, soit volatille ou animaux terrestres se vendront publiquement aux prix par les dits Maîtres taxés ; sur peine de confiscation d'iceux.

Art. 10. — Item, défendons à tous revendeurs d'aller au devant de ceux qui apportent des victuailles, sur peine de confiscation des choses achetées.

Art. 11. — Item, que nul achète avant midy telles choses pour les revendre sur la dite peine.

Art. 12. — Item, que nul n'ose vendre chair de porc soit salée ou fraîche ny chandelle outre et par dessus le prix par les Consuls taxé, sur la peine de *dix sous tournois*.

Art. 13. — Item, que les poissonniers ne tiennent aucun poisson soit de mer soit salé ou d'eau douce caché dans leur maison ou bancs de poissonnerie, les exposent en vente ouvertement en ladite poissonnerie sur les dits bancs à ce destinez, au prix constitué par les maîtres de victuaille ou de leurs lieutenants, suivant la qualité et exigence du tems : lesquels faite la dite taxe seront tenus de demeurer en ladite poissonnerie pour le moins une *heure*, tant de matin que du soir, autrement ils encouriront ipso facto la peine de 20 *sous tournois*, comme aussi les poissonniers.

Art. 14. — Item, que le prix qui aura été étably au poisson par les maîtres de victuaille, ne pourra être par l'un d'eux diminué ou augmenté, sans le consentement de l'autre. Et n'étant d'accord, l'on demandera au jugement des Consuls sur la dite taxe. Et défendons, sur la pleine sus mentionnée de vendre à même aucun poisson avant qu'il soit taxé ou plus et par dessus la dite taxe.

Art. 15. — Item, parce que quelques uns ont continué de décharger leurs banastes de poissons hors la poissonnerie et les revendre à cachette ou les transporter hors la ville au grand préjudice du peuple ; ces fins nous statuons que tout le poisson qui sera une fois entré dans la ville ne soit transporté hors d'icelle, excepté les jours de mercredi hors du carême, laissant dans la dite ville telle quantité que suffise pour icelle, à l'arbitre des dits maistres de victuaille. Et ce sous la peine de *cent sous tournois* laquelle peine encouriront aussi ceux qui ayant déchargé leurs banastes dans la poissonnerie ou proche d'icelle transportent ailleurs le poisson que pour choisir les meilleurs et les vendre plus cher.

Art. 16. — Item, que les revendeurs de poisson ne fraudent

le prix, ny touchent aux dites banastes avant qu'elles soient déchargées sur la peine susdite.

Art. 17. — Item défendons de mêler le poisson corrompu ou proche de se corrompre avec le bon, ny le salé avec le frais. Et vendre le poisson d'un lieu pour celui d'un autre sur la dite peine.

Art. 18. — Item, défendons à toute personne de faire aucun signe à ceux qui portent le poisson pour vendre, ou à ceux qui l'achètent pour le revendre par lequel tels vendeurs vendent le dit poisson plus cher ou en la vente. Et en cas que tels poissonniers n'ayant vendu leur poisson dans une heure après qu'ils seront arrivés, soyent tenus de le vendre à menu par soy ou par autruy au prix et taxe que sera faites par les dits Maîtres.

Art. 19. — Celuy qui aura contrevenu à quelqu'un des susdits articles auxquels n'a été apposé aucune peine soit amandé pour la 1ere fois en 20 *sous tournois* et si pour la seconde fois, il contrevient à ceux-là ou autres soit puny au double. Et pour la troisième fois au triple applicable pour un tiers à l'Hôpital Sainte-Marthe autrement messire Bernard Rascas pour l'autre ou fisc et l'autre sera divisée en 3 parts entre les sus dits maîtres de victuaille et le notaire de la cause laquelle amande si le délinquant refuse de payer dès aussitôt qu'il luy sera demandée soit gagée et les gages vendus sans délay en un seul.

Et pour la quatrième contravention soit ipso facto, perpétuellement privé du pouvoir de vendre et revendre et si paraventure tels délinquans et contrevenans tant aux articles auxquels nous avons ajouté peine, qu'aux autres semblent mériter plus griève peine, soient punis d'une plus griève peine : pourvu qu'elle n'excède *cent sous tournois*. Que si encore, ils doivent être punis et chastiez plus grièvement ; seront renvoyés aux Consuls de la Ville qui les pourront amander jusques à 15 florins.

Art. 20. — Laquelle contravention se preuvera par le serement de l'acheteur toutesfois et quantes qu'à l'instance de la partie ou des dits maitres de victuaille ou de l'un d'eux on informera, ou il y aura dispute sur l'excès du prix et taxe ou sur la fraude du pois que s'il s'agit des autres cas cy-dessus prohybéz il suffira un témoin avec le serement du querellant.

Art. 21. — Jureront lesdits maîtres d'exercer leurs offices diligemment, et en gens de bien sans respect d'aucune personne et de s'abstenir tout dire.

III

Visite des viandes par les maîtres des victuailles
Ordonnance de Mons. de Conti

(11 juin 1604)

(*Archives municipales d'Avignon, série FF, nº 1477*)

..... est inhibé et défendu aux bouchers de cette ville, de tenir ou faire tenir, bœuf, mouton, veau, etc, et livrer au public les animaux que s'ils sont visités par les Maîtres des victuailles et autres députés, *sous peine de la vie* et autres arbitraires, attendu le grand cours d'une étrange maladie du bétail, et pour éviter les inconvénients très grands qui sont arrivés aux provinces circonvoisines, à cause de la maladie et mort subite du bétail et la mort des personnes qui en avait mangé....

IV

Publication, in extenso, par les Consuls d'Avignon de l'adjudication de la ferme de la boucherie de leur ville

24 janvier 1619

(*Archives municipales d'Avignon, série HH, nº 1567*)

Messieurs les Consuls de la ville d'Avignon, font scavoir à tous ceux qui voudront entendue à l'arrentement de la grande Boucherie de la dicte ville pour une année qui commencera à Pasques prochaines et finira le dernier jour de Caresme prenant inclusivement de l'année Mil six centz vingt, ayent à se trouver au devant de la maison commune de la dite ville, à quatre heures après midy, du mercredy trentriesme du présent mois, la, ou se délivrera à la chandelle extainte à celluy, ou ceux, qui fairont la condition de la dite ville meilleure soubz les articles que seront dressés et seront leus publicquement, faisant entendre que tous ceux qui viendront en la dite ville pour les fins sus dites ne pourront estre aucunément troublés, ny molestés, détennus, ny arrestés, pour aucuns *délis communs* ou particuliers suivant les Privilèges de la ville, et ordonnances sur ce faictes par nos seigneurs supérieurs.

Faicts en Avignon ce XXIIII janvier mil six centz dix neuf.

Histare-assesseur.

V

Lettre d'envoi des affiches pour la ferme de la boucherie

(Vers 1625)

(*Archives municipales d'Avignon, série HH, n° 1567*)

Messieurs,

Estans dans le dessein d'arrenter la ferme de notre boucherie pour une ou plusieurs années, ayant esté changée du premier aoust à Pasques et dont la deslivrance s'en fera le premier de Mars prochain sans delay ; nous vous envoyons à cet effect, des affiches, *que vous aurés la bonté de faire placarder et d'en faire faire la criée publique dans vostre ville par vostre trompette.*

VI

Affiche pour l'adjudication de la ferme de la boucherie

(Vers 1625)

(*Archives municipales, série HH, n° 1567*)

Messieurs les Consuls de la Ville d'Avignon font sçavoir que quiconque voudra prendre la ferme de la Grande Boucherie de la dite ville pour une, ou deux, ou trois années, ou plus commençant au premier juillet prochain, aye de se treuver dans la salle haute de la maison de ville, à quatre heures après midy du prochain, là où la deslivrance de ladite ferme se fera à celuy ou ceux qui en feront la condition meilleure, soubs les paches, qualitez, et conditions sur ce dressez, et qui seront leus publiquement. Faisant en outre sçavoir qu'un chacun pourra librement venir pour cette occasion dans ladite ville sans pouvoir estre detenus, arrestez, ny emprisonnez pour aucuns debtes communs ou particuliers, suivant l'ordonnance sur ce faicte par Monseigneur l'Illustrissime Vicelegat. Donné en Avignon ce....

VII

Extrait d'une délibération du Conseil de ville pour la surveillance des vivres

Carpentras, 3 mai 1648

(Archives communales de Carpentras BB 245, fol. 13 v°-14)

Sur la suppression des visiteurs de la chair et poisson, attendu l'abbus que s'y faict :

Messieurs les cy assemblés ont tous unanimement conclud que toutz les poissoniers apportantz poissons à ladite ville seront attenus le porter à la poissonnerie d'icelle, à payne de vingt-cinq escus et confiscation dudit poisson ; et soubs la mesme payne seront obligés de venir déclarer au secrétaire tout le poisson qu'ils apporteront, et moyennant ce leur sera permis d'establir le prix de leur poisson sans le pouvoir diminuer ny augmenter, ny porter le poisson hors ladite ville, et que le secrétaire escripra le taux que le poissonier mettra à son poisson, pour estre mis et affiché à la place de la poissonerie par ledit secrétaire à un lieu éminent pour estre veu de chacun ; ont aussy conclud de ne mettre plus de six poissonnières, lesquelles ne pourront estre tripières, et les femmes de poissoniers ne pourront vendre leur dit poisson, ains seulement les six poissonières que seront establyes et jurées par messieurs les consuls, supprimant pour ce le visiteur du poisson ; et en cas qu'il se trouvast ledit poisson ne valloir rien, sera permis à un chacun desdits sieurs du conseil de le faire jetter.

Et pour rayson du visiteur de la chair ont donné pouvoir à toutz messieurs dudit présent conseil et toutes leurs volontés d'aller visiter la chair au tuadour, et encore aux fins qu'il y aye plus exacte soing ont depputé pour visiter ladite chair messieurs Rollerii et Labaulme, transfferantz à toutz lesdits sieurs assemblés et susdits sieurs depputés le mesme pouvoir qu'avoient les maîtres de victuailles ; le tout toutesfois soubs le bon plaisir de noz seigneurs supérieurs quand à la susdite payne.

VIII

Reçu des amendes. — Livre de la politique

(16 octobre 1681)

Le soussigné Trésorier Général de cette ville d'Avignon ay reçu de Messieurs les Consuls de la ditte ville et par mains de Monsieur Rivollat, second consul de la ditte ville la somme de cinq escus patas pour le tiers des amendes cy devant mentionnées concernant la part de la ville provenües du Consulat de Messieurs Deperussio, Durieu et Romandeau faites au dit Avignon le seize octobre mil six cent quatre vingt un.

LAFFANOY, Trésorier.

Idem, du trésorier de N. S. Père.
Idem, du trésorier du Grand Hôpital.

IX

Règlement fait par Mons. Niccolini, vice-légat, défendant l'entrée des bestiaux et volailles mortes dans cette ville

(27 juin 1682)

(Boite de Pintat, n° 26, cottée BBB, n° 50)

..... animaux atteints d'une certaine maladie comme contagieuse qu'on publiait estre fréquentes en diverses provinces et lieux circonvoisins et même dans ceux de cet Etat, surtout à l'égard des bœufs, vaches, veaux et austres bestes à cornes, comme encore pourceaux et de toutes sortes de volailles..... ..... nous jugeons d'établir des défenses sévères, pour que la chair ne soit pas débitée pour éviter par leurs secours que l'usage d'un aussi mauvais aliment ne nous attire de l'infection et n'altère la santé publique ; a quoy nous avons été conviés par les prévoyantes et zélées remontrances de MM. les Consuls..... Bouchers et charcutiers ne devront faire rentrer en cette ville, aucun des dits bestiaux morts de quelle qualité qu'ils soient, à peine de confiscation et de 100 livres d'amende pour la première fois, applicable 1/3 à la Révérende Chambre, 1/3 à la Ville, 1/3 au dénonciateur, ipso facto sans autre déclaration, sans appel attendu qu'il s'agit de la santé publique, la deuxième fois peines corporelles.....

Les bestiaux vivants rentrent par la porte du Rhône.....

X

Extrait d'une délibération du Conseil de ville relative à la viande de mouton et de brebis

(Carpentras, le 1er avril 1690)

(*Archives communales de Carpentras, BB, 255, folio 277, v°*)

Sur ce que la plus grande partie de nos habitants se plaignent que le fermier du moutton et les coupadours baillent et vendent de chair de brebis pour du moutton, ce qui est au préjudice des malades et contre les pactes et articles de son contrat ;

Messieurs du dit présent conseil, pour remédier à ce grand abbus et éviter cette volerie, ont tous unanimément et nul d'eux discrepant conclud, soubs toutefois le bon plaisir et authorisation de nos seigneurs supérieurs, de faire faire inhibition et deffence au fermier de la boucherie du moutton et aux coupadours d'icelle et à chacun d'eux de bailler, vendre et débiter en chacune maniere que ce soit, directement ny indirectement, aucune chair de brebis pour la chair du mouton, sur la paine, pour la première fois contre chacun contrevenant d'estre mis au calcan, pour la seconde fois d'estre mis et levé à la corde, pour la troisième fois d'estre mis en galère.

XI

Mandement de Mgr Galterio, vice-légat, sur les viandes foraines mauvaises introduites en ville

(29 janvier 1698)

..... que depuis quelque temps les habitants d'icelle ne sont servis que de mauvaise chair nonobstant les précautions de dilligences qu'on a pris soin d'apporter ce qui ne peut provenir que de ce que telles mauvaises chairs sont tuées en quelque lieu circonvoisin, qu'on fait entrer ensuite en cachette dans la ville, à quoi désirant remédier pour éviter les pernicieuses conséquences que tel abus produirait si on le tolérait, après avoir ouy M. l'Avocat et procureur général de N. S. P. et Saint-Siège apostolique par ces présentes avons mandé et ordonné être faits inhibition et def-

fenses à toutes personnes de quelle condition qu'elles soient sans seul excepter : *de tuer ou faire tuer aucune chair sous quel prétexte que ce soit dans le terroir de cette ville et de faire boucherie dans aucun endroit que dans les lieux ordinaires et destinés de la présente ville.*

XII

Taux pour le poisson

(19 février 1698)

(*Archives municipales d'Avignon. Livre de la politique, tome 5*)

L'an mil six cent quatre vingt dix huit et le dix neuf du mois de février, illustres et magnifiques seigneurs, messieurs les consuls de la présente ville d'Avignon, juges de la police de la dite ville, assistés de Messieurs les Maîtres des victuailles et d'abondance, pour éviter les desordres qui arrivent journellement au sujet de la vente du poisson qu'on fait avec un grand abus, ont fait le taux cy-apres spécifié pour le bien public, pour tout le temps du reste du présent carême à savoir :

Solles grosses, la livre depuis demy livre, en haut dix sols	S.	10	0
Solles petites depuis demy livre, en bas cinq sols	S.	5	0
Cipiétes (1) six sols	S.	6	0
Grosses cipiétes dites supies, en haut seize patas	S.	2	8
Gros muges du Martégues, cinq sols	S.	5	0
Tourbeaux (2) sept sols	S.	7	0
Merlans, d'une ou deux livres	S.	5	0
Merlans de trois livres, en haut quatre sols	S.	4	0
Merlans à tranches, sans souquet, cinq sols	S.	5	0
Boudroys (3), quatre sols, quatre deniers	S.	4	4
Fourènes, quatre sols, huit deniers	S.	4	8
Agulhies (4), quatre sols, quatre deniers	S.	4	4
Clavelades ou Rays, quatre sols, quatre deniers	S.	4	4

(1) Petits suppions (sèches).
(2) Turbot de la Méditerranée.
(3) Lottes.
(4) Chat ou Agullia.

Pageaux, trois sols, quatre deniers .....S. 3 4
Daurades, quatre sols, quatre deniers .....S. 4 4
Anguilles des Martègues, quatre sols, quatre deniers..S. 4 4
Petits muges des Martègues, trois sols, quatre deniers....S. 3 4
Muges d'Aigues-mortes, quatre sols de demy livre entrant.S 4 0
Gros nez, sine grosses caillosses, quatre sols.....S. 4 0
Petites cailliosses, trois sols .....S. 3 0
Escarpes (1) d'Entressens, trois sols, quatre deniers.....S. 3 4
Escarpes d'estang et d'Aygues-mortes : deux sols, quatre deniers .....S. 2 4
Cieuclets (2), deux sols, quatre deniers .....S. 2 4
Loches (3), quatre sols .....S. 4 0
Sardines, quatre sols .....S. 4 0
Sanaries, deux sols, huit deniers .....S. 2 8
Pourpres (4), sive tripes deux sols huit deniers .....S. 2 8
Demoiselles (5), trois sols .....S. 3 0
Truites, trois sols .....S. 3 0
Maquereaux, sine ouriols, quatre sols .....S. 4 0
Gajeon (6), deux sols, quatre deniers .....S. 2 4
Marsoins (7), deux sols huit deniers .....S. 2 8
Dainti (8), quatre sols, quatre deniers .....S. 4 4
Anguilles d'estang ou d'Aygues-mortes : de deux livres en bas trois sols .....S. 3 0
Melètes, trois sols .....S. 3 0
Chats ou Aguillas, deux sols .....S. 2 0
Petits merlans de demy livre, en bas .....S. 4 0
Brochets, deux sols, huit deniers .....S. 2 8
Clouvisses (9), quatre sols .....S. 4 0
Feuilles, deux sols, huit deniers .....S. 2 8
Brames (10), trois sols .....S. 3 0
Loups du Martègues, quatre sols .....S. 4 0
Loups d'Aygues-mortes ou d'estang .....S. 4 0
Pisouzos et mendoules deux sols, huit deniers .....S. 2 8

---

(1) Carpes.
(2) Jols ou mange-tout.
(3) Goujons de mer.
(4) Poulpes.
(5) Petit poisson vert de la couleur du maquereau.
(6) Thon blanc.
(7) Sorte de Dorades avec de grosses dents.
(8) Petites sardines.
(9) Clovisses.
(10) Brème.

Gros rougets, six sols ..... S. 6 0
Petits rougets, cinq sols ..... S. 5 0
Anguilles d'estang ou d'Aygues-mortes :
de demy livre en haut : quatre sols ..... S. 4 0
Sars (1), vingt patats ..... S. 3 4
Fumar, trois sols, huit deniers ..... S. 3 8

Suivent les signatures de deux consuls, 1 maître de victuailles et de 2 maîtres d'abondance.

XIII

Du 22 mars 1698

(Archives municipales, non classée)

Achepts faits par Monsieur Foëlix Villart à la Foire de Soumieres des Bœufs et moutons suivants :

192 moutons de Jenasemely de Ladignan à 9 la P. ..				1833 12
20 bœufs du S. Vidal Duransson à 66 la P.				1320
				3153 12
FRAIS A ICEUX :				
Dépense de caleche et de bouche du S. Villart	52	8		
Foraine desdits bœufs et moutons et passage de barque	117	8	4	
Dépenses de peages, foin et journees des valets à la conduitte d'iceux..	58	5	10	344 9 2
Pour 73 quintaux de foin acheptez de M. Rouland depuis l'arrivée desdits moutons et bœufs à 24 le quintal de roy	87	12		
Gages de 15 jours de 4 valets à 6 patas le mois	28	15		
				3498 1 2

3498 1 2 de roy

---

(1) Petit poisson plat, ressemble à la Dorade.

XIV

Mandement de Monseigneur Alamanno Salviati, vice-légat

Prothonotaire apostolique du N. des participans, Refferendaire de l'une et l'autre signature de N. St-Père le Pape, Vice-Légat et Gouverneur général en cette cité et Légation d'Avignon, et surintendant des Armes de Sa Sainteté en cet Etat.

(18 juin 1714)

(Bibliothèque de la Ville, atlas 312 n° 173)

Voulant pourvoir sur ce qui nous a été représenté par MM. les Consuls et assesseur de cette ville, et sur l'exposition qui nous a été faite par M. l'Avocat et Procureur Général de Notre Saint Père en cette légation d'Avignon, que le bruit qui s'était répandu sur la mortalité des bestiaux qui servent à l'usage, et principalement pour la nourriture de l'homme, faisaient que plusieurs personnes se retenaient de manger de la viande, et que non seulement MM. les Intendans des Provinces voisines avaient envoyé dans leur département la recepte des remèdes propres pour la maladie des dits bestiaux, mais encore qu'ils avaient pourvu par des ordres convenables, à tous les cas auxquels le défaut de précaution, et de foires auroit peut donner lieu, s'il fut arrivé que les dits bestiaux eussent été attaqués de la dite maladie et que la chair en eut été débitée pour les boucheries.

Pour ces causes, voulant prévenir la contagion que la viande des animaux atteints de la dite maladie pourrait causer parmi les hommes, et rassurer les gens sur la viande qui se débite dans les boucheries, quoique nous n'ayons rien appris de certain sur la mortalité prétendue des dits bestiaux dans les provinces voisines, quelque diligence que nous ayons fait pour être informé de la vérité des choses. Cependant, le zèle que nous avons pour ce qui regarde le bien public et la santé des habitants de cet Etat, ne nous permettant pas de négliger rien de ce qui pourroit y contribuer. Par ces présentes que nous voulons être inviolablement observées jusques à nouvel ordre, nous avons ordonné et ordonnons à Messieurs les Consuls, tant de cette dite ville que des autres villes et lieux du Comtat, de faire assembler le Conseil de leur communauté, d'abord après la réception des présentes, pour députer des *Inspecteurs capables et expérimentés*, suivant le nombre que ledit Conseil jugera nécessaire, dans chaque Ville ou Lieu, pour examiner et visiter tous les bestiaux qui se tueront, lesquels ne pourront être tués et débités dans

les boucheries n'y ailleurs qu'après avoir été marqués sur les quatre cartiers pour le sceau de la Communauté ou tel autre marque que les dits Inspecteurs jugeront à propos. Voulant pour l'assurance de ceux qui ne prennent pas tout le cartier mais bien une partie, que la dite marque soit à l'extrémité de chaque cartier, et qu'elle reste à celuy à qui la dernière partie du dit cartier sera livrée, afin que ceux qui auront achepté de la dite viande avant luy, ayent peut se convaincre par leurs propres yeux qu'elle a été vérifiée et qu'ils la mangent sans crainte. Donnant pour cet effet aux dits Inspecteurs tout le pouvoir nécessaire, tant pour visiter les dits bestiaux que pour les faire tuer et en permettre ou deffendre la vente, suivant qu'ils le jugeront à propos.

Et ordonnant aux bouchers et autres à qui il appartiendra de reconnoitre les dits Inspecteurs et de leur obéir, pour ce qui regarde la tuerie des dits bestiaux, et la débite de la viande, à peine de cinq écus d'amende aplicable la moitié au fisc de N. St- Père ou des Barons dans les lieux qui en dépendent et l'autre moitié à l'Hôpital des dits lieux, pour chaque fois qu'ils contreviendront et autre à nous arbittraire, ipso facto encourable sans autre déclaration.

Et comme la députation des dits Inspecteurs serait inutile s'il était permis aux particuliers de tuer des bestiaux pour leur usage et de se soustraire aux visites des dits Inspecteurs. Nous défendons par les présentes à toutes personnes de quelque grade et condition qu'elles soient, sans nul excepter, même Ecclésiastiques et réguliers, de tuer ou faire tuer aucun bétail, dans aucun autre endroit que celluy qui sera ordonné par les Consuls, et après la visite et permission des dits Inspecteurs ; comme encore de vendre ny achepter aucune viande tuée aillleurs qu'aux endroits et aux formes susdites, à peine de la confiscation des dites viandes ; que nous voulons et ordonnons être mises dans terre à trois pieds de profondeur, et de vingt écus d'amende aplicable la moitié au dénonciateur et l'autre au fisc comme cy dessus ; et autre peine à nous arbittraire. Défendons de plus à toutes personnes d'entrer ny faire entrer par soy, ny par personnes interposées, tant dans la présente Ville d'Avignon que dans les autres villes et lieux du Comtat, aucunes bêtes mortes, excepté le gibier, ny même aucunes pièces de viande, à moins qu'elles ne soient marquées et attestées des Inspecteurs du lieu, d'où l'on apportera les dites viandes par un certificat deuëment signé et légalisé par les dits sieurs Consuls, à peine de confiscation des dites viandes, lesquelles seront censées suspectes et dangereuses et enterrées comme dessus.

Et au cas que malgré les soins que nous nous sommes donnés pour prévenir la maladie des bestiaux, il s'en trouve quelqu'un, soit bœufs, vaches, chevaux, mulets, moutons, brebis, agneaux, chèvres et autres animaux qui servent à l'usage de l'homme qui fut attaqué et qui mourut de la susdite maladie, nous ordonnons aux propriétaires des susdits animaux, de les faire mettre sur le champ en terre jusques à trois pieds de profondeur, sans pouvoir en prendre ny en lever les peaux, sous quelque prétexte que ce soit, le tout à peine de 100 livres d'amende, aplicable la moitié au dénonciateur et l'autre moitié au fisc comme dessus, et de peine afflictive en cas de récidive.

Mandant et commandant aux dits sieurs Consuls des Villes et lieux du Comtat de surveiller à l'exécution du présent règlement et de nous avertir en cas de contravention.

Et voulant, quant à la présente ville d'Avignon, par raport aux soins particuliers dont il est besoin à cause des cas qui pourraient arriver que Messieurs les Consuls, outre ce qui leur est enjoint par le Présent Règlement, établissent un *Bureau Particulier*, composé des dits Messieurs les Consuls, assesseur des sieurs Maîtres de Police et députés du Clergé et de l'Université ; avec six autres députés de chaque main, lequel règlera et déterminera tout ce qu'il convient de faire suivant l'occurance des cas, on nous rendant compte, toutefois, de ce qui aura été résolu dans le dit Bureau, pour en decerner l'exécution, suivant que nous le jugerons à propos.

Et afin que personne n'en puisse prétendre cause d'ignorance, voulons, mandons et ordonnons les présents être leües, publiées et affichées par tous les lieux et carrefours de cette ville et des villes et lieux du Comtat accoutumés, et que telle publication serve de personnelle intimation, toutes choses au contraire nonobstant auxquelles nous avons expressément dérogé et dérogeons.

Donné en Avignon, au Palais Apostolique ce dix huit juin mil sept cent quatorze.

A. SALVIATI, Vice-Légat

Veu Philippe HILARII,
Avoc. et Proc. Général

DE BEAUVILLARD, Secrétaire d'Etat et archiviste.

Compte hebdomadaire

(Du 28e 7bre 1731)

(*Archives municipales, non classée*)

Compte de la feuille N° 27 ou 27e semaine de la Régie de la Boucherie d'Avignon

ACHAT

83	moutons de Frial pd..	2.750 L à 22 10....	618	15	
78	— du fv Moulin	2.460 L à 21.....	516	12	
222	— de liottard..	7.179 L à 21 5.....	1.525	10	
92	— de la Régie..	3.032 L à 21 10....	651	17	
108	Bre de Gayte	2.896 L à 18.....	521	5	
7	bre de liottard..... ..	170 L à 16.....	27	4	
590	moutons ou brebis pd.	18.487 L à divers prix	3.861	3	
	Entrée de 590 —	à 19 L.....	560	10	
			4.421	13	
	Profit sur les moutons....		767	12	9
			5.189	5	9

Bœufs

12	Beu de jalezard pd....	5.332 L à 15 10...	826	9	
4	du — pd....	1.657 L à 14.....	231	19	
1	de la Régie.... pd....	575 L à 16.....	94	17	
17	beufs pesant.....	7.564 L à divers prix	1.153	5	
	Entrée de 17 beufs à 12 10.....		212	10	
			1.365	15	
	Profit sur les beufs.....		222	16	
			1.588	11	

XV

de la Régie de la Boucherie

(Du 28e 7bre 1731)

(Archives municipales, non classée)

Compte de la feuille N° 27 ou 27e semaine de la Régie de la Boucherie d'Avignon

VENTE

590 id. pesants.....	18.498 L à 5 6.....		5.086	19
590 tombades à 14 6.....			427	15
	En patas.....	L	5.514	14
	Réduit en Roy.....	L	4 726	17 9
590 peaux y déduit le 2 °/₀ à 16 L pièce.....		L	462	8
			5.189	5 9

Beufs

17 beufs pesants.....	7.584 L à 3 10.....		1.453	12
17 tombades à 7 10.....			127	
	En patas.....		1.580	12
	Réduit en Roy.....		1.354	16
17 cuirs à 13 15.....			233	15
			1.588	11

Profit sur les moutons.....	767	12	9
Profit sur les beufs.....	222	16	
	990	8	9

XVI

Interdiction de faire tuer des brebis pour les livrer à la consommation

(13 avril 1734)

(Archives municipales d'Avignon, affiche non classée)

Extrait des archives du Palais apostolique.

A ordonné et ordonne être faites inhibition et deffences au fermier, ses associés, cautions et autres, de tuer, faire tuer, exposer en vente, débiter et vendre des brebis à peine de 50 écus d'amandes, ipso facto, encourable par le fermier, lorsqu'elles seront trouvées dans le lieu de la tuerie ; et par les bouchers et bouchères et autres coupeurs, dans les bancs desquels elles seront trouvées pour la première fois, applicable à l'arbitre de Monseigneur Illustrissime ; et autres peines en cas de récidive, aussi à son arbitre.

signé : Belmonti. V. L.

XVII

Teneur du mémoire lu au Conseil pour ce qui concerne la liberté de boucherie

(Conseil du 1er mars 1736)

(Extrait des délibérations du Conseil de ville, archives municipales, tome 40, folio 334)

La boucherie d'Avignon fait depuis longtems une des plus sérieuses occupations du Consulat ; le préjudice qu'en souffre le public est très considérable cependant jusques a aujourd'huy on n'a tenté que deux voyes, celle d'un bail à ferme et celle d'une régie ; lassés d'avoir toujours les mêmes fermiers on a voulu la tenir en régie, fatigués ensuite de la régie on en est revenu à la ferme et ce n'est plus qu'une funeste alternative de ferme et de régie que nous subissons qui donne toujours nouvelle matière de plaintes et de murmures, essayons enfin une troisième voye qui se présente à nous, c'est la liberté pratiquée dans les plus grandes villes, et pour ne faire pas un mauvais pas dans cette voye examinons en l'utilité qu'elle nous doit procurer, la facilité qu'il y a de l'entreprendre et les maux dont elle nous délivrera.

Avantages de la liberté. — 1° La Liberté doit nous procurer nécessairement de la bonne viande ; chaque nouveau boucher qui ne travaillera que pour son compte voudra se faire des pratiques et s'attirer des chalands, le seul et unique secret est de livrer de la bonne marchandise, autrement sa boutique seroit déserte, on iroit se pourvoir ailleurs ; il y a une grande differance d'un boucher particulier à un fermier et même à MM. les députés des Régies, un fermier et un regisseur ne s'étudient qu'à fournir la quantité et qu'oy qu'ils tachent de se procurer de la bonne marchandise, ils savent que parmy la grande quantité qu'ils acheptent, il s'en trouvera d'inférieure et même par avance, ils en acheptent quelquefois de propos délibéré à cause du bon marché asseuré qu'ils sont de la débitter bonne ou mauvaise.

L'expériance ne nous convainc que trop que nobnostant la vigilance de MM. nos magistrats, il se débitte à la boucherie des moutons qu'on appelle ravats ou courts et des brebis,mais un boucher particulier n'osera pas se charger d'une marchandise mauvaise ou inférieure, il courroit le risque de la garder ou de la vendre à perte ou de voir déserter sa boutique, par conséquent, son soin principal sera de se pourvoir des meilleurs moutons et des meilleurs bœufs dont le public profittera.

2° Les bouchers particuliers qui n'auront rien en commun entre eux, pourront aussi nous livrer la viande à bon marché, chacun voulant débitter sa marchandise et grossir son débit, se contentera d'un profit médiocre, l'émulation qui régnera nécessairement parmy eux fera diminuer insensiblement la chair de boucherie et la fixera à un prix médiocre, à peu de chose près à celui des petits lieux ; la raison est très sensible, nous voyons que dans les petits lieux, la viande de boucherie est à très bon compte, c'est parce que ces bouchers ne sont pas obligés à acheter des troupeaux entiers, il ne leur faut que de petites posites, il n'est pas nécessaire qu'ils fassent des grandes polices, qu'ils fassent des paches longs, tout le monde scait que ce n'est pas ordinairement sur ces paches que les fermiers gagnent, et que ce n'est que sur les petites parties qu'on achepte à part, et que ces paches longs facilitent les fermiers ou la régie obligés de fournir à toutte une ville veulent se tranquilliser et s'asseurer par là, mais les bouchers particuliers qui n'ont pas contractés cette obligation se contentent d'achepter à petites parties en quinze jours par avance ; par raport à cette grande quantité qu'il faut fournir, les fermiers font continuellement des voyages aux foires et marchés qui leur coutent beaucoup, ils faut qu'ils entretienent un grand

nombre de gens à gages, il leur faut achepter des foins et des pâturages, louer des bancs à la boucherie, la tuerie et Saint Roch, au lieu que les bouchers particuliers peuvent épargner facilement ces voyages en s'associant avec les marchands de bestiaux d'Auvergne, de Dauphiné ou de Provence, lesquels conduiront eux mêmes leurs petites menées dans la ville sans qu'ils se remuent et qui s'associeront même dans la suite avec eux, ils épargneront les foins et les pâturages, parcequ'ils ne seront pas obligés à faire des provisions, ils tueront et vendront chez eux, et par là ils n'auront besoin ni des bancs de la boucherie, ni de la tuerie, ni des greniers et écuries de Saint-Roch, par conséquent en épargnant des fraix qui se montent à plus de 14.000 francs et en acheptant à meilleur marché, ils peuvent vendre le bœuf et le mouton à un prix plus bas que les fermiers et la régie et de cette manière le public jouira des avantages des fermes des petits lieux où la viande se débitte à très bon prix, chaque paroisse et peut-être chaque rue aura son boucher et comme sa petite communauté.

3° La diminution supposée du prix de la viande de boucherie sera la cause de la diminution du gibier et de la volaille et même du poisson, on se plaint de la cherté de toutes ces choses elle ne vient que de ce qu'il y a long tems que la chair de bœuf et de mouton est fort chère, cette cherté influe sur tout le reste, essayons enfin une liberté et nous verrions sans doute revenir à un prix raisonnable tout ce que nous payons plus cher que dans les villes les mieux peuplées où l'on a pris enfin le libre parti de la liberté.

4° Les pauvres artisans qui se contenteront de manger de brebis auront lavantage d'en achepter à très bas prix, il y aura des petits bouchers qui luy en fourniront à un prix inférieur à celuy du mouton au lieu que dans le tems des fermes et des régies, le prix est égal et les pauvres gens sont toujours très mal servis.

Dans les maisons où il y a grand nombre de domestiques on pourroit profiter de ce bon marché et nous ne serions pas exposés comme nous sommes, à payer de la même manière la bonne et la mauvaise marchandise.

5° Si l'on accorde la liberté, la ville profittera d'un nouveau droit sur les brebis qui passent à présent toutes en contrebande à l'exception des 8 0/0, suivant les anciens pactes du bail à ferme ; ce qui authorise cette contrebande, c'est qu'on leur refuse l'entrée, même en payant et qu'on a droit de les confisquer ; dans ce sistème ceux qui en veulent entrer sont obligés

de les cacher et comme il en entre une grande quantité peut-être s'accorde-t-on avec les députés des portes qui font les aveugles moyennant une petite somme. Personne n'ignore que les bouchers s'enfournissent comme on ne les oblige plus à porter les moutons tués de la tuerie directement à la boucherie et que soubs des mauvais prétextes elle les porte de la tuerie à leur maison et qu'elle les font passer ensuitte par parties de leur maison à la boucherie, elles ont la faculté par là d'y meler les brebis qu'elles ont acheptées à très bas prix, dont elles n'ont point payé l'entrée, et elles les débittent sur le pied du mouton, et si on veut faire des plaintes, elles disent que messieurs les Régisseurs ne leur fournissent pas de meilleure viande, qu'elles ne font que débitter ce qu'on leur livre et que ce n'est pas de leur faulte, cependant tout le monde crie inutilement contre les régies et on ne rémédie pas aux abbus, il est très difficile même d'y mettre quelqu'ordre, il faudrait un homme exprès pour veiller sur chacunes d'elles, et toujours les particuliers en souffrent et payent et l'hôtel de ville ne reçoit rien de l'entrée des brebis.

Avec une liberté on sauroit aisément qui vend des brebis et on vérifieroit avec la même facilité si les droits ont été payés à la porte et peut-être que ce seul article produiroit plus de mille écus.

6° La liberté remplieroit notre ville de nouveaux habitants, il y a plusieurs marchands de bestiaux qui ne sont occupés qu'à courir les marchés et les foires pour les débitter, lesquels trouvant dans cette ville des habitants qui voulussent s'associer avec eux, seroient ravis d'avoir ce débouché, cette société les attireroient plus souvent dans notre ville, ils y méneroient leurs enfants pour les mettre dans des aprantissages, et insensiblement ils s'habitueroient avec nous et par leur séjour ils augmenteroient nos droits d'entrée. Plusieurs marchands d'Auvergne qui ont tenté inutilement d'avoir nos fermes seroient charmés de faire conduire icy leurs moutons sans aucun risque, ils loueroient des maisons et débitteroient leurs marchandises, plusieurs menus de village qui n'ont pas de village, qui n'ont aucune demeure fixe, viendroient avec leur petit fonds dans l'espoir de les grossir et nous verrions dans notre ville un nouveau commerce entretenu par plusieurs personnes comme à Paris, à Lyon et à Grenoble, au lieu que le commerce à présent roule presque tout sur une même personne.

Facilité de l'établissement de la Liberté. — La ville d'Avignon n'ayant jamais éprouvé une liberté de boucherie pleine et entière s'est imaginée qu'elle sera nuisible aux habitants, qu'on risquera

de manquer de viande, qu'elle sera fort chère et qu'on ne pourra pas éviter le monopole ; mais examinons là de bien près et nous nous convaincrons qu'il n'est rien de si facile que de l'établir et nous ne craindrons plus de tomber dans ces mauvais inconvénians dont on nous menace, Paris et Lyon sont deux villes beaucoup plus peuplées que la nôtre, n'ont pas apréhendé par une liberté de manquer de la viande de boucherie, soyons aussi là-dessus en pleine assurance puisqu'il nous en faut beaucoup moins qu'à ces deux villes, et qu'il n'y a même nulle proportion quant au nombre des habitants.

On compte qu'il se débitte ordinairement par semaine dans cette ville cinq cens moutons et vingt bœufs, nous avons actuellement douze bouchers de moutons et quatre de bœufs si chacun vouloit fournir son contingent il ne leur faudroit que quarante deux moutons, ce qui produiroit un débit de cinq cens quatre. Chaque boucher de même du bœuf avec cinq bœufs pour son compte contenteroit le public. Il est seur que touts ces bouchers qui n'ont à présent aucune autre industrie continueront leur métier : quarante deux moutons par semaine n'est pas un objet fort considérable, il ne leur faut pas de grands fonds pour faire les avances, ce n'est que quatorze quintaux qu'il faut fournir ; cent écus de fonds suffisent en sorte que quand nous n'aurions que les bouchers d'aujourd'huy nous n'aurions pas lieu de manquer de viande, ajoutès y les étrangers qui viendront nécessairement à mesure qu'ils seront seurs d'une liberté, mettès y ceux qui vendent des agneaux, et si les revendeurs de cochons veulent essayer ce trafic quelle abondance ne verrons-nous pas, nous aurons une boucherie à toutes les rues comme ailleurs où la liberté subsiste, et nous nous aplaudirons d'avoir pris un aussi bon parti. Avons-nous jamais manqué de veaux, d'agneaux et de cochons, il n'y a pourtant ni ferme, ni régie. Il se consume plus de 18.000 de ces espèces de bettes dans une année, nous verrons même dans la suite que comme on nous mène des troupeaux de cochons on nous fera aussi des menées de moutons. Les marchands qui vont courir les foires et les marchés pour débitter leurs marchandises déserteront ces foires et viendront icy assurés qu'ils seront de vendre à plusieurs bouchers, au lieu que jusqu'à aujourd'huy notre ville leur est interditte parce qu'il n'y a qu'une ferme ou une régie et qu'ils ne peuvent faire marché qu'avec un seul parti. Toutes ces raisons démontrent la facilité qu'il y aura d'établir une liberté de boucherie et le peu de peine qu'auront ceux qui voudront entreprendre ce commerce.

OBJECTIONS

On ne manquera pas d'apporter :

1° Que si les nouveaux bouchers ont le pouvoir de tuer les moutons, de les débitter chez eux, qu'alors l'hôtel de ville perdra la rente des bancs de la boucherie et de la tuerie qui se montent à plus de deux mille francs (2.000) et que l'aumône généralle perdra une partie de la rente de Saint-Roch ; on convient qu'au commencement d'une liberté les choses n'étant pas encore en règle, la ville pourroit souffrir quelque chose, mais ce ne sera qu'une perte légère et passagère ; un nouveau boucher qui aura beaucoup de débit ne sera pas logé assez au large pour faire toutes ces opérations, il aura besoin de la tuerie et d'un banc à la boucherie et peut-être qu'alors la ville tenant ces bancs et la tuerie en détail en retirera plus qu'elle n'en retire des fermiers et de la régie. L'herberie, la triperie et les bancs du poisson ne sont-ils pas bien arrenté ?, quoi qu'on les donne en rente à divers particuliers ; quant à Saint-Roch, Messieurs les Recteurs de l'Aumône généralle trouveront très aisément des rentiers pour leurs greniers, leurs écuries et leurs chambres qui indemniseront des pertes qu'ils pourroient souffrir ; mais même il faut ajouter que si la liberté procure touts ces avantages, supposez que l'hôtel de ville voit diminuer une partie de ses rentes, cette perte seroit un trop petit objet pour s'y arretter.

2° Il y a grande aparence que les anciens fermiers leurs associéz et participes feront leurs efforts pour empêcher la liberté, que peu de personnes oseront au commencement entreprendre ce négoce et que le prix au commencement du mouton sera un peut haut ; mais il faut se préparer à touts ces inconvénians, les maux prévenus ne nous surprenent pas ; mais il faut tâcher de bien persuader le public que la liberté sera toujours durable, on fera même des offres qui paraîtront avantageuses, il faut se déterminer à les rejetter, et ce ne sera que par une grande fermeté qu'on pourra établir et faire subsister cette liberté, toutes ces difficultés seront aplanies dans la suite.

Que si la ville ne veut pas risquer de pouvoir manquer de viande, elle pourra continuer la régie en partie, tenir quatre bancs, les augmenter ou les diminuer à proportion du débit qui se fera.

XVIII

Nouveaux articles de la boucherie

(Conseil du 22 février 1742)

(Délibérations du Conseil, archives municipales, tome 41, folios 274-275)

A été ensuite exposé par Monsieur l'Assesseur que les nouveaux articles de la boucherie qui furent dressés l'année dernière n'étant que sur un cayer volant il conviendrait de les faire enregistrer dans le livre du Conseil pour y avoir recours lorsqu'il sera nécessaire et lors touts Messieurs des Assemblées ont été unanimément d'avis que la dite insersion se fasse.

Teneur des articles de la boucherie ; articles pour la ferme de la boucherie du bœuf et du mouton. — 1° Les fermiers seront obligés de tenir la ville bien et duement pourvue de bonnes et grasses chairs de bœuf et de mouton en tout temps même en temps de peste, guerre, famine et autres fâcheuses circonstances sans pouvoir demander aucune augmentation.

2° Il est deffendu aux fermiers de faire entrer ou de tuer ou de débitter des boucs, chèvres, vaches, brebis, bédigats et ravats, soit du Piedmont soit du pays, mais ils fourniront des bœufs bien gras et des moutons fins, soit d'Auvergne, soit du pays et en cas de contravention soit par eux, soit par personnes interposées, ils encourront l'amande de cinquante livres outre la confiscation.

3° Les fermiers seront obligés de faire tuer les bœufs et les moutons dans la tuerie à la Calade et en cas qu'ils fassent débitter les chairs des bœufs et des moutons qui auront été tués ailleurs, ils encourront l'amande de cinquante livres outre la confiscation.

4° Les fermiers établiront dans les bancs des boucheries qui sont à la Grand'Place et la place Pie, des coupeurs pour vendre promptement et sans délays aux citoyens et habitants de cette ville indifféremment de quelque état, grade et condition qu'ils soient la chair qui leur sera demandée aux prix de la délivrance sans la pouvoir survendre directement, ni indirectement ; mais il sera permis seulement aux dits coupeurs d'exiger un patat par livre pour leurs peines et en cas que les dits coupeurs refusent de la viande aux habitants ou qu'ils exigent quelque chose au delà du prix et du patat permis, ils encourront une amande

qui sera réglée par MM. les Consuls ou Assesseurs des Officiers de la police ; sauf aux coupeurs leurs recours contre les fermiers si cette entreprise a été faitte par leurs ordres.

5° Les fermiers se serviront des coupeurs établis et les dits coupeurs ne pourront être déplacés et privés de leurs bancs que par Messieurs les Consuls, auquel cas les nouveaux seront établis par MM. les Consuls, le fermier d'accord.

6° Il est deffendu aux fermiers soubs peine d'amande de faire débiter ou vendre les chairs de bœuf et du mouton ailleurs que dans les deux boucheries.

7° Les fermiers ne pourront permettre qu'on soufle les chairs avec la bouche, mais ils les feront soufler avec des souflets à peine de l'amande.

8° Ils seront obligés de faire bien nettoyer les chairs sans y laisser ni gargamelles, ni cournioles à peine de l'amande.

9° Ils ne pourront vendre les entrailles et fréchilles qu'aux personnes qu'ils auront établies eux-mêmes à la triperie et en cas de contravention ils encourront l'amande.

10° Ils seront obligés de donner gratuitement aux pauvres le sang des bœufs et des moutons à peine de l'amande.

11° Ils ne pourront faire porter les chairs de la tuerie à la boucherie à moins qu'elles n'ayent été préalablement visittées par MM. les officiers de police ou du moins par les sergents de police, après quoy les bouchers porteront les dites chairs aux boucheries, les exposeront en évidence et les délivreront au premier achepteur, le tout à peine de l'amande.

12° La ratte et bescle de bœuf seront vendus au prix des chairs, les têtes, les pieds, les foyes et levades seront taxés et délivrés à la taxe ; les têtes et les pieds seront bien pelés et bien nettoyés sans y laisser ni laine, ni batte, ni onglon, le tout à peine de l'amande.

13° Il est deffendu aux fermiers à peine d'amande et de confiscation de faire sortir les graisses hors la ville, mais ils seront obligés de les distribuer aux chandelliers suivant la taxe et proportion qui sera réglée par MM. les Consuls.

14° Les coupeurs établis par les fermiers seront tenus de faire à chacun un bon et fidelle poids sans le surcharger du souquet, lequel est réglé à une once par livre dans le temps ordinaire et à deux onces pendant le Carême, et il doit être composé de tête, de pied et de foye étant deffendu aux dits coupeurs de vendre à plus haut prix sous prétexte qu'ils ne donneront point du souquet, le tout à peine d'amande.

15° Les dits coupeurs ne pourront vendre ou débitter des chairs de boucs, chèvres, vaches, brebis, bédigats et ravats, soit de Piemont, soit du pays ou de quelque autre endroit que ce puisse être à peine de confiscation et d'une amande de cinquante livres qu'ils encourront solidairement avec les fermiers sauf le recours qu'ils pourront avoir les uns contre les autres.

16° La défense générale de faire entrer des vaches, des brebis, des bédigats et des ravats, subsistera toujours à peine de confiscation et de cinquante livres d'amande.

17° Il sera deffendu à toutes personnes de quelque état et condition qu'ils soient excepté aux fermiers et à leurs coupeurs de vendre ou débiter de chairs de bœuf et de mouton à peine d'une amande qui sera réglée par MM. les Consuls ou MM. les Officiers de police et de confiscation.

18° Il sera deffendu aux habitants et aux fermiers à peine d'amande et de confiscation de faire entrer des chairs mortes de bœuf ou de mouton à moins qu'elles ne soient cuites à peine d'amande et de confiscation.

19° Il sera permis au dit fermier comme aux habitants de vendre des chairs de veau, d'agneau de lait et de chevreau suivant la taxe qui en sera faite jusqu'à ce qu'il plaise à la ville d'enaffermer la fourniture conjointement ou séparément.

20° Il sera permis à la ville de tenir dans chaque boucherie des poids avec un homme pour repeser les chairs aux dépens des fermiers qui fourniront aussi les chandelles nécessaires le soir et le matin.

21° Il sera permis à la ville de tenir à ses dépens un inspecteur qui veillera dans la tuerie et dans les boucheries à l'observation des présents articles.

22° Il sera permis à MM. les Consuls et à MM. les Officiers de police de disposer des toutes les confiscations en faveur des œuvres pies et des pauvres comme ils jugeront à propos.

23° Touts les différends qui naitront entre les citoyens et les fermiers pour raison des présents articles seront terminés par MM. les Consuls juges de la police ou par MM. les Maîtres de victuaille et d'abondance lesquels y pourvoiront comme de droit.

24° Les fermiers payeront à M. le Secrétaire vingt écus par an. pour le contrat de bail à ferme.

25° Ils donneront à MM. les Consuls et Assesseurs secrétaire de la ville et maîtres de victuailles les présents ordinaires en veau et mouton plus ils payeront aux deux sergents de police suivant la coutume.

26° Ils payeront les gabelles et impositions de la ville sur les bœufs et moutons suivants de dernier tarif de *l'an* 1740.

27° Ils payeront les droits cédés à l'aumône généralle par la ville qui sont de trois sols et demi pour chaque mouton et agneau de camp et de deux livres quinze sols pour chaque bœuf, le tout moitié grosse monaye, moitié pata, ils payeront aussi suivant la coutume quarante écus par an au député du conseil qui exige et vérifie ces droits de 3 en 3 mois.

28° Enfin ils payeront à la ville toutes les années d'avance cinq cens écus pour le loyer des boucheries, cinq cens livres pour la tuerie et soixante quinze livres pour la triperie.

29° Si les impositions ou gabelles de la ville augmentent ou diminuent, on aura égard à ce changement et cet intérêt sera réglé à l'amiable par des arbitres.

30° Les fermiers prendront la dite ferme, risc, péril et fortune et ils ne pourront demander aucune augmentation ni indemnité pour toute les impositions levées, de deniers, péages, domaniales et autres droits qui pourroient être établis par le Roy de France ou par ses Officiers, comme aussi la ville ne pourra demander aucun rabais pour sa diminution ou suppression des droits qui sont présentement établis en France.

31° Ils ne pouront avoir aucune part ni directement, ni indirectement aux autres fermes de la ville à peine de nullité des contrats, si bon semble à la ville, et de cinquante écus d'amande.

32° Les fermiers qui auront part à la dite ferme directement ou par indirect, et ceux qui serviront de caution ne pourront assister au Conseil ordinaire, ni au Conseil extraordinaire, de plus lorsqu'ils seront désignés pour être insérés dans la bulle des conseillers effectifs ils advertiront MM. les Consuls et Assesseurs et empêcheront que leur nom n'y soit compris, et s'ils étaient déjà conseillers effectifs et compris dans la bulle lorsqu'ils s'intéresseront à la dite ferme, ou qu'ils serviront de caution, ils advertiront afin qu'on ne les balotte pas pour le Consulat et la dite prohibition aura lieu dans toutes les circonstances nonobstant toutes les déclarations, démissions, renonciations qu'ils pourroient faire sur leur intérêt, portion ou cautionnement à moins que les dites déclarations, démissions ou renonciations n'ayent été liées, examinées et approuvées en plein conseil et en cas qu'ils assistent au Conseil ordinaire ou extraordinaire ou qu'ils se laissent insérer dans la bulle des conseillers effectifs ils se laissent balotter pour le Consulat sans advertir ils encourront une amande de cinq cens livres applicable, un quart au fisc de sa Sainteté, un quart à l'hôpital Saint-Bernard, un quart à

la ville et un quart au dénonciateur ; et leur noms seront rayés du catalogue des conseillers ou tirés des boettes et ils seront déclarés inhabiles à être jamais du Conseil.

33° Ceux qui auront donné leurs suffrages pour ou contre l'acceptation de la dernière offre qui sera agréée par le Conseil ne pourront prendre aucune part dans la dite ferme, ni directement, ni indirectement pendant toute la durée de la dite ferme à peine de cinq cens livres d'amande applicable comme dessus.

34° Les fermiers seront tenus de donner à la ville bonne et suffisante caution huit jours après la délivrance.

35° Les offres seront faites en monoye de pata et elles subsisteront jusqu'à ce que les cautions du libérataire ayent été receüs, ainsi les oblateurs seront obligés de prendre la ferme suivant leurs offres en cas que la caution des derniers et postérieurs surdisants ne fut pas acceptée, le tout néanmoins sans préjudice à la dite ville du droit contre ces derniers enchérisseurs pour leur folle enchère.

36° On recevra les offres à la Secrétairie et on les présentera au Conseil jusqu'à ce qu'il en ait accepté une, alors on fera les publications des enchères avec les délais accoutumés, après quoy on fera en plein conseil la délivrance qui aura son effet si personne ne fait la condition meilleure dans vingt quatre heures, mais s'il se présente un enchérisseur dans cet intervalle, on assemblera un nouveau conseil dans lequel on délivrera de la même manière, et ainsi de suite jusqu'à ce qu'il ait passé 24 heures sans offre.

XIX

Offres pour la ferme de la boucherie

Conseil du 1er avril 1745

(Extrait des délibérations du Conseil. Archives municipales, tome 42, folio 105-109)

Teneur de l'offre

Illustres et magnifiques Seigneurs, Consuls et Assesseur et Conseil de cette ville d'Avignon le soussigné promet de donner au fermier qui fournira la viande nécessaire des bœufs et des moutons de toutte sorte d'Auvergne et de pays, bonne grasse marchandise et de recette, sans aucune brebis, avets de service,

ni ravats de Piedmont aux prix et conditions suivantes et non autrement.

Premièrement qu'on m'en fera la délivrance dans tout le jour de demain premier avril pour avoir le temps de travailler à remplir mes engagements, s'ils sont acceptés puisqu'on doit commencer le samedy saint prochain au prix savoir le bœuf de vingt sept patas et le mouton trente quatre patas la livre, l'une et l'autre espèce jusques et inclus le mardy gras prochain de l'année mil sept cens quarante six, non compris le patas du coupadour qu'on payera outre et par dessus suivant l'usage et pendant le Carême trente neuf patas ; plus que la ville prêtera au dit fermier la somme de dix huit mille livres qu'il rendra après le temps de la dite ferme expiré, aux conditions dont aux offres qui ont été affichées.

Que la ville ne pourra prétendre contre le dit fermier que les fraix et dépenses des charges ordinaires de la ferme.

Plus que la ville sera tenue d'empêcher tout établissement de boucherie dans le terroir ou ses environs et dans le cas qu'il s'en établit quelqu'autre que celles qui ont toujours été établies dans touts les temps, dans le dit cas la ville empêchera l'entrée de la viande, sans que par ce présent parti il soit en rien dérrogé au droit de l'habitant de faire entrer dans la ville de la viande seulement pour son usage prise dans les boucheries établies de touts temps dans les villages et villes circonvoisines. Que les coupadours qui seront proposés par nos seigneurs Consuls pour la distribution de la viande seront tenus de donner de bonnes et süffisants cautions comme le fermier la donnera luy-même.

Qu'en outre nos seigneurs Consuls et Maîtres de police taxeront le détail des tombades et les chandelles proportionnellement aux prix de la viande, comme il est d'usage, et le fermier traittera librement de sa soubsferme sur ces articles, comme il avisera, sans pourtant qu'il puisse faire sortir de la ville ni graisses, ni tombades.

Et comme le soubsigné a fait des fraix considérables pour parvenir à faire la ditte offre, pour lesquels il ne veut avoir aucun compte avec les surdisants, il demande dans le cas qu'on surdise sa ditte offre la somme de douze cens livres qui luy tiendront lieu de toute indemnité ; la diminution qu'il a fait de plus de huit mille livres au profit du public doit luy obtenir de votre bonne justice cette somme qu'il se réserve, car il serait disgracieux qu'un objet de neuf mille livres ou environ luttat et fut même emporté par un petit objet de trois à quatre cens livres peut-être encore par des concurrens qui ont des grands avan-

tages sur le soubsigné et qui ne sont jamais à lavantage du public. Le restant qui pourroit m'avoir échapé sera conformément aux articles de la boucherie dont je suis pleinement informé.

Fait à Avignon ce trente et un Mars mil sept cens quarante cinq.

Signé : CONSTANTIN.

XX

Règlement laissant à tous et à un chacun la liberté de se fournir, tuer et vendre de la viande de boucherie

(22 mars 1747)

(Placard non classé, Archives municipales)

Pascal Aquaviva d'Aragona des comtes de Conversano, Protonotaire apostolique du nombre des participans, Referendaire de l'une et l'autre signature de N. S. P. le Pape, Vice-Légat et Gouverneur général en cette ville et légation d'Avignon, et Sur-Intendant des Armes de Sa Sainteté en cet Etat.

Sur les représentations qui Nous ont été faites par MM. les Consuls et Assesseur de cette Ville d'Avignon en conformité de la délibération prise par le Conseil d'icelle légitimement assemblé le vingt du mois de Mars portant de laisser à tous et à chacun la liberté de se fournir de viande, ainsi qu'ils aviseront, et de vendre la viande librement, sous toutefois les arrangements que l'Assemblée des trois Corps trouvera à propos de prendre pour prévenir les abus, et qu'en conséquence ladite Assemblée auroit trouvé à propos qu'il ne fût pas permis de débiter de la viande de brebis, ni de moutons ravats, ni de tuer aillcurs qu'à la maison de la tuerie de cette Ville. Nous supplians à cet effet de vouloir bien défendre l'introduction et débit de cette espèce de viande. A ces causes, après avoir oüi M. l'Avocat et Procureur Général de Notre S. Père le Pape en cette Légation. Nous avons ordonné et ordonnons comme s'ensuit.

I. — Qu'on ne pourra vendre que de bonne viande de bœuf, mouton, veau, chevreau, agneau, sans pouvoir faire entrer, tüer, ni vendre des brebis, des moutons ravats, courts, ou bedigas, encore moins des beliers vulgairement dits arets, à peine de confiscation et de cinquante livres d'amande, et même de punition exemplaire quand à ceux qui débiteront de la viande de brebis, arets, boucs, et autres semblables.

II. — Que toutes les personnes qui voudront vendre de la viande, le pourront faire, en se faisant immatriculer à la secrétairie de l'Hôtel de Ville ce qui se fera gratuitement, lesquelles seront tenües de faire tüer dans la tuerie de la Ville, et elles pourront faire le débit de la viande où elles voudront.

III. — Qu'on ne pourra faire entrer dans la Ville aucune viande morte pour vendre, à peine de confiscation et de cinquante livres d'amande, étant seulement permis aux habitans d'en faire entrer pour leur usage sans abus.

IV. — Nous défendons à tous Grangers de tüer, ou de permettre que l'on tüe dans leurs Métairies, aucuns bœufs, moutons, agneaux, brebis, ni autres bêtes, si ce n'est pour leur propre usage, à peine, si l'on y en tüe pour vendre, ou pour faire entrer dans la ville, de confiscation de telle viande, et de trente livres d'amande, payables par le Granger, où par le propriétaire de la Grange qui l'aura souffert.

V. — Que ceux qui vendront de la viande ne pourront, lorsqu'ils en auront, en refuser à personne, sous quel prétexte que ce soit, et ne pourront la cacher à peine pareillement de confiscation et de l'amande qui sera déclaré par MM. les Consuls et Officiers de Police suivant leurs droits.

VI. — Qu'ils seront tenus de la vendre au poids, et de peser à la balance bien ajustée, et avec des poids düement égalisés, à peine de confiscation desdits poids et balance et de l'amande comme dessus.

VII. — Qu'il sera permis à l'habitant de faire peser aux poids de la Ville qui sont à la nouvelle boucherie, et à celle de la place Pie, la viande qu'ils auront achetée et au cas que quelqu'un se plaigne qu'on ne lui a pas fait le poids, il en sera crû à son serment, et les Bouchers payeront l'amande comme dessus.

VIII. — Qu'on ne pourra donner qu'une once de souquet par livre, et qu'y celui sera de la même viande à peine de l'amande comme dessus.

IX. — Qu'on ne pourra débiter de la viande de bête morte naturellement et qui n'aura pas été égorgée à la tüerie, à peine de l'amande comme dessus.

X. — Que ceux qui vendront de la viande seront tenus de nettoyer bien et düment les chairs, sans y laisser des gargameles, ni cornioles, lesquelles on laissera contre la levade, a peine de l'amande comme dessus.

XI. — Qu'on ne pourra vendre les têtes et les pieds que bien pelés et netoyés, sans y laisser aucun onglon ni laine, et qu'on ne

laissera aucun flocon de laine aux queues de mouton, à peine de l'amande comme dessus.

XII. — Qu'on ne souflera les chairs avec la bouche, mais avec des souflets, à peine de confiscation des chairs, et de l'amande comme dessus.

XIII. Qu'on ne pourra vendre les foiës lorsqu'ils seront gâtés, à peine de l'amande comme dessus.

XIV. — Qu'on ne pourra faire entrer le bétail que par la Porte du Rhône en payant les droits de la Ville, qui sont de dix livres quatre sols six deniers pour chaque bœuf, neuf sols neuf deniers pour chaque mouton, trente six sols pour chaque veau, et huit sols pour chaque agneau, à peine de confiscation, et en outre d'être privé du droit de vendre de viande à l'avenir.

XV.— Et finalement quand aux moutons appellés coqs-galés (1), AVONS DEFENDU ET DEFENDONS aux bouchers de les introduire dans la tüerie, encore moins de les tüer ni débiter, et au cas que par méprise seulement, il s'en introduisît quelqu'un, AVONS ORDONNE ET ORDONNONS qu'ils ne pourront pas les tüer, et au contraire qu'ils seront tenus de les sortir et retirer de la tüerie pour en disposer ailleurs et hors de la Ville à peine de confiscation et de dix livres d'amande applicables, de même que toutes les autres peines cy-devant déclarées et à déclarer, un tiers au fisc apostolique, un tiers à l'Hôpital général St-Bernard et le tiers restant à l'Hôtel de Ville.

Et enfin que les présentes soient notoires à un chacun, NOUS MANDONS ET ORDONNONS qu'elles soient publiées et affichées par tous les Lieux et Carrefours de cette Ville accoûtumés, et que telle Publication et Affiche serve de personnelle Intimation. Donné à Avignon au Palais Apostolique ce vingt-deuxième mars mil sept cent quarante sept.

Signé : P. AQUAVIVA D'ARAGONA, Vice-Légat.

Vu : P. de SCUTELLARIIS, Avocat et Procureur Général.

JEREMIE, Secrétaire d'Etat et Archiviste.

A Avignon, chez Alexandre Giroud, seul imprimeur de Sa Sainteté en cet Etat et Légation.

---

(1) Cryptorchide.

XXI

Taux de la chair du bœuf, veau, chevreau, agneau et de la triperie d'iceux

(Année 1749)

Ensemble des Chandelles tant grosses que petites dittes d'étude. Fait et ordonné par Illustres et magnifiques Seigneurs, MM. les Consuls de la Présente ville d'Avignon, Juges de la Police de ladite ville, assistez de MM. les Maîtres de Victuailles et d'Abondance.

(Archives municipales, Livre de la Politique, tome V.)

Pour l'année 1749

MOUTON, jusqu'au 18 May

	S	D.
La livre se doit vendre	5	8
Le Foye entier	5	8
La levade	4	0
La tête avec la langue	5	3
La tête sans langue	4	0
La douzaine des pieds	5	0
Le ventre gras, complet de six bouyeaux, une Torche bouyeaux et quatre pieds	9	0

BŒUF

La livre se doit vendre compris le patas	4	6
La reboule avec son appartement	5	6
Le pied creu	4	6
Le pied cuit	5	2
La livre de langue sans langot	5	0

VEAU

La livre du quartier de devant	7	6
La livre du quartier de dernier	8	0
La tête bien complette	15	0
La livre du Foye	6	6
La tripe compris tous les bouyeaux, et fresse	12	0
Les quatre pieds	12	0
Les deux gailles	6	6
La levade	6	6

CHEVREAU ET AGNEAU

La livre du quartier de devant	5	4
La livre du quartier de dernier	5	8

	S.	D
Le ventron	1	6
La douzaine des pieds	4	0
La douzaine de gailles	10	0
Le levadon complet	9	0
La tête avec deux doigts de Col	5	8

CHANDELLES DE SUIF

La livre des Grosses Chandelles	1	6 d.	Roy
La livre des petites chandelles	1	6 d.	Roy

On ne doit donner qu'une once de soquet sur chaque livre de chair, lequel soquet doit être competant à la pièce de la même chair. A la réserve du Carême pendant lequel temps seulement on peut donner deux onces de soquet sur chaque livre et dans ledit temps de carême, on peut mettre pour ledit soquet des pieds, têtes, foyes et levades.

XXII

Ferme du veau

(Délibération du Conseil, Archives municipales, tome 43, folio 126 v°

Conseil du 4 mars 1750

Teneur des articles pour la fourniture du veau

Le fermier sera tenu de tenir son banc bien et duement fourni de bonne et grasse chair de veau en tout temps, même en temps de peste, guerre, famine, et autres fâcheuses circonstances, sans pouvoir demander aucune augmentation. Il est défendu au fermier de tuer ou de faire tuer des veaux qui ayent au-delà de deux mois, mais il fournira des veaux de lait qui n'ayent pas encore mangé à peine de confiscation et d'amende.

Il ne sera permis au fermier de tuer les dits veaux qu'à l'endroit qui luy sera désigné par MM. les Consuls qu'ils pourront changer selon qu'ils trouveront à propos.

De plus, le dit fermier sera tenu de tenir son banc bien et duement pourvu des dites chairs de veau pour en vendre à tous les habitans et citoyens indifféremment de quel état, grade et condition qu'ils soient, au prix de la délivrance, sans le pouvoir survendre même quand ils la délivreront sans socquet, et au cas que le dit fermier refuse de la viande aux habitans ou qu'il

exige quelque chose au-delà du prix, il encourra une amende telle que sera avisée par MM. les Consuls ou MM. les Officiers de Police.

La ratte de veaux sera vendue au prix de la chair.

Les têtes, les pieds, les foyes et levades seront vendus à pièces suivant la taxe qui sera faite.

Le fermier sera tenu de faire à chacun un bon et fidèle poids sans le surcharger de socquet lequel est réglé à une once par livre et ne pourra être que de la même chair.

Qu'ils seront soumis à la visite de MM. les Maîtres de Police et des Inspecteurs qu'ils nommeront à cet effet.

XXIII

Rapport sur une visite faite chez la Clop, bouchère, où l'on avait trouvé des moutons gâtés le 18 octobre 1765

(Archives municipales d'Avignon, Cottée FF. n° 13)

L'an mil sept cent soixante cinq, et le vendredi dix-huitième jour du mois d'Octobre sur environ l'heure du midy, MM. Gouget et Bouchet, maîtres de la police se sont transportés à la maison de la nommée Laclaux, bouchère près de la Pignotte à l'effet de voir et visitter la qualité de la viande qu'elle débite dans sa maison même contre les deffenses du bureau de police ou étants arrivés, ils auraient trouvé deux gigots pendus à un ratelier qui ont paru être de viande de mauvaise qualité, et ensuitte, ils auraient apperçu une corbeille cachée sous une peau de mouton dans le fond de la dite boutique dans laquelle s'est trouvé deux longes séparées avec les épaules attenantes, et un derrière de longe de même qualité de viande que les deux dits gigots,et tout de suitte les dits sieurs Gouget et Bouchet ont ordonné les dites pièces de viande être transportées à l'hôtel de ville par les valets de police, ce qui a été tout de suitte exécuté, et la dite viande a été fermée dans un cabinet à ce destiné, et après-diner sur environ les quatre heures, Illustres et Magnifiques Seigneurs MM. les second et troisième Consuls se sont assemblés à la salle basse de l'hôtel de ville, assistés des dits Gouget et Bouchet, maîtres de police susdits et auraient fait appeller M. Bonnet, patissier, maître expert juré de la ville, avec le sieur Metda aussi patissier et expert juré, et le dit Metda n'ayant pu venir pour cause de maladie. Le sieur Bonnet étant arrivé, les dits

sieurs consuls assistés de qui dessus auraient fait exhiber la susdite viande audit Bonnet et l'auraient requis de l'examiner et scrupuleusement vériffier, et ensuitte de rapporter moyennant serment par luy prêtté entre les mains de M. le second consul les écritures touchées. Lequel après avoir vû vériffié et bien examiné la susdite viande a dit et rapporté que la dite viande quoyque mouton est de très mauvaise qualité et que non seulement elle est déjà corrompue mais il luy paraît que le dit mouton devait être mort de maladie et que les personnes qui auraient mangé de la dite viande auraient risqué de prendre quelque maladie, la dite viande se trouvant en bien des endroits en couleur rouge et verte, et tel est son rapport qu'il a dit avoit fait selon Dieu et la conscience et l'expérience de son asge, et tout de suitte les dits seigneurs consuls assistés de qui dessus ont ordonné la dite viande être brûlée à la place Pie au vû et çu de tout le public, à l'effet de donner un bon exemple se réservant de donner à la dite Laclaux telle amende qui en pareil cas appartient et se sont soubssignés avec les dits seigneurs consuls et nous dit Greffier à l'Original.

Extrait des actes de la juridiction de la police de cette ville d'Avignon étants lües moy notaire et greffier de la dite juridiction après düe collattion faitte sur son original en me rapportant en soy.

GALLERON, Notaire, Greffier.

Atteste je notaire et Greffier de la police soussigné que la nomée Laclaux bouchère a été condamnée à cinquante livres d'amende et aux dépens par MM. les Consuls et maîtres de police pour les causes dont au verbal cy-dessus comme du tout plus amplement appert au livre de la police où la dite amende se trouve insérée en soy à Avignon ce vingt neuf octobre mil sept cent soixante cinq.

GALLERON, Notaire, Greffier.

XIV

Règlement de police au sujet de la liberté des boucheries établie par délibération du double conseil tenu le 17 juin 1787, et autorisée par Mgr le Vice-Légat le 22 du même mois.

(25 juin 1787)

(Archives communales de Carpentras FF. 119, folios 72-74 v°)

Le Conseil municipal ayant trouvé convenable de ne point affermer les boucheries, et de laisser à toutes personnes, pendant six années consécutives à compter depuis le 24 juin 1787, la liberté de tuer ou faire tuer les bestiaux nécessaires pour la consommation des habitans de cette ville de Carpentras : Nous François, Régis Joseph Charles Cottier, d. ez. d., Louis Alexandre Siffrein de Joannis-Nicou, seigneur de Verderne, chevalier et Sauveur Jehan, notaire, consuls de cette dite ville et en cette qualités juges de la police d'icelle, voulant de notre côté prévenir certains abus qui pourraient se glisser à l'occasion de la liberté des dites boucheries, et éviter autant qu'il nous est possible tout ce qui peut être dommageable à cette ville et à ses habitans ; et après nous être fait représenter un règlement de police fait en semblable circonstance, le 8ème avril 1763, par MM. les Consuls nos prédécesseurs, nous avons aussi trouvé convenable de statuer et ordonner ce qui suit :

Article premier. — Tous ceux qui voudront vendre et débiter de la chair de bœuf, de brebis, de mouton et d'agneau de camp, seront tenus de se faire inscrire à l'hôtel de ville, dans un registre qui sera tenu à cet effet par le secrétaire de la communauté. Ils déclareront la qualité de la viande qu'ils voudront débiter si c'est chaire de bœuf ou de mouton, etc., et ils s'obligeront en même temps à fournir de la viande de cette même qualité pendant une année consécutive.

Art. II. — Chaque débitans sera tenu de se présenter à l'hôtel de ville tous les vendredis pour y déclarer le prix qu'il voudra mettre à la viande dont il fera le débit pendant la semaine, c'est-à-dire à compter depuis le lendemain samedi jusques et inclus le vendredi de la semaine suivante ; et durant la dite semaine le prix de la viande ne pourra être respectivement changé par aucuns des dits débitans. Ladite déclaration qui sera insérée dans le registre tenu par le secrétaire de la communauté devra être faite

à six heures du soir de chaque vendredi qui se trouve depuis Pâques jusqu'à la Toussaint, et à quatre heures du soir des vendredis qui sont depuis la Toussaint, jusqu'à Pâques ; et dans le cas où les dits débitans n'auraient point fait leur déclaration à l'heure prescrite, MM. les Consuls fixeront eux-mêmes, pour cette semaine, le prix de la viande, en proportion de ce que les bestiaux auront été vendus au marché du même jour.

Art. III. — Les susdits bestiaux dont la chair devra être vendue, seront tués à la tuerie ; sans qu'il puissent être tués ailleurs pour quelque raison que ce soit, et sous aucun prétexte ; et la chaire des sudits bestiaux devra toujours être belle, bonne, grasse et de recette.

Art. IV. — Les débitans seront tenus de payer à cette ville ou au fermier d'icelle le droit de rêve accoutumé qui est neuf livres pour chaque bœuf, dix sous pour chaque agneau de camp, et ce, à la première réquisition qui leur en sera faite.

Art. V. — Ceux qui vendront de la chair de bœuf et de brebis ne pourront pas débiter aussi de la chair de mouton et d'agneau de camp, et le débit de ces différentes viandes ne pourra avoir lieu dans un même local, quoique des personnes différentes voulussent en faire la distribution.

Art. VI. — Lorsque quelqu'un voudra tuer des brebis et en débiter la chair, il sera tenu d'en demander la permission à MM. les Consuls, qui dès lors lui fixeront le temps convenable pour le débit de la dite chair ; laquelle permission ne pourra s'étendre que jusqu'au dernier octobre inclusivement. Le débit de la chaire des agneaux de camp n'aura lieu que depuis Pâques jusques au 24 juin de chaque année.

Art. VII. — Personne ne pourra tuer des génisses, ni des vaches, ni en débiter la chair sans en avoir préalablement obtenu la permission de MM. les Consuls et cette permission étant accordée, ceux qui débiteront la chair de semblables animaux seront tenus de la livrer à un prix inférieur à celui du bœuf, et agréé par les dits seigneurs consuls, en se conformant d'ailleurs aux articles du présent réglement, et en payant pour droit de rêve six livres pour chaque génisse ou vache. Les débitans de la chair de ces animaux ne pourront les tuer ou faire tuer, qu'à la tuerie, et il leur est prohibé de débiter de la chair d'aucuns bœufs, brebis, moutons et agneaux de camp.

Art. VIII. — Les débitans de bœuf seront tenus, suivant la coutume, de donner et livrer à Mgr. l'évêque de cette ville ou à son fermier les langues de tous les bœufs qu'ils tueront ou feront tuer.

Art. IX. — Personne ne pourra, sous quel prétexte que ce soit, introduire dans cette dite ville de la viande de bœufs, brebis, moutons et agneaux de camp qui auront été tués hors d'icelle, et ce sous peine de la confiscation de telle viande, et de quatre écus d'or d'amende encourable par le seul fait, à moins que le fermier de la rêve n'ait consenti à cette introduction.

Art. X. — Personne ne pourra tuer ou faire tuer dans cette ville, son terroir et celui de Serres, aucun bouc, chèvre ni menon, moins encore en vendre et débiter la chair, non plus que de la chair de moutons de Chableuil, Romans, Crest, Valence et autres lieux au-delà de la Drôme.

Art. XI. — Personne ne pourra, sous aucun prétexte, tuer aucuns bœufs, brebis, moutons et agneaux de camp qui soient malades ou suspects de maladie, excepté qu'il s'agisse seulement de rupture ou dislocation de quelque membre de quelqu'un des dits animaux ; et dans le dit cas, l'animal qui aura souffert la dite rupture ou dislocation ne sera tué qu'après que le propriétaire d'icelui en aura obtenu une permission par écrit signée par MM. les consuls ; et il ne pourra être tué qu'à la tuerie.

Art. XII. — Tous les susdits débitans seront tenus de donner à chacun des habitans un souquet de la même bête dont il aura achaité la chair, lequel souquet ne pourra passer une once et demie par livre, et cependant les personnes qui sont exemptes du dit souquet jouiront de leur privilège sans discontinuation quelconque.

Art. XIII. — Les dits débitans ne pourront donner pour souquet aucuns pieds, foyes, poumons ni tête, excepté dans le carême et alors ils seront tenus de donner sans corne les pieds de moutons ; dans le restant de l'année les susdits abbatis seront vendus suivant le taux accoutumé, établi en 1779.

Art. XIV. — Tous les susdits débitans seront tenus d'avoir continuellement de la viande aux heures accoutumées, pour en donner à tous les habitans qui leur en demanderont ; et ils seront tenus d'en donner même durant la nuit, pour l'usage des malades.

Art. XV. — Tous les débitans et autres faisant distribuer de la viande qui contreviendront à quelqu'un des articles de notre présent règlement encouriront une amende de quatre ducats d'or, ou, autre moindre arbitraire à MM. les Consuls suivant l'exigeance des cas ; laquelle amende encourable par chaque contrevenant et à chaque contrevention sera applicable un tiers

à la Révérende Chambre apostolique, un tiers à la ville ou au fermier de la rêve des dites boucheries, et l'autre tiers aux pauvres.

Fait à Carpentras en l'Hôtel-de-Ville, le 25 juin 1787.

COTTIER fils, Consul. de JOANNIS, Consul.

JEHAN, Consul.

XXV

Ordonnance relative au règlement de police fait pour les boucheries le 25 juin 1787

(1er août 1787)

(Archives communales de Carpentras, FF. 119, folios 84 v°-85)

Messieurs les Consuls de cette ville de Carpentras, juges de police, voulant prévenir toute fausse interprettation des articles IX et XI de leur règlement concernant la liberté des boucheries en date du 25 juin de cette présente année, ont cru devoir expliquer, dans les termes les plus clairs et les plus précis, le vrai sens de ces mêmes articles.

En conséquence, ils déclarent par cette présente ordonnance que, dans l'article IX dudit règlement, il est seulement question des viandes saines et de bonne qualité qui auraient été achetées dans une des boucheries ou lieux du voisinage, et que quelque particulier et habitant de cette ville de Carpentras ou de son territoire voudrait y introduire pour son propre usage, à laquelle seule introduction le fermier de la rêve peut consentir sans la participation desdits seigneurs consuls ; et dans le cas où ledit fermier aurait refusé son consentement, ou que les dites viandes auraient été introduites à son insu il y aura lieu à la confiscation d'icelles et à une amende de quatre ducats d'or.

Par l'article XI dudit règlement, il est absolument prohibé de tuer ou faire tuer aucuns bœufs, brebis, moutons et agneaux de camp qui soient malades ou suspects de maladie ; conséquemment, il est prohibé ainsi que lesdits seigneurs consuls prohibent expressément, à toutes personnes d'introduire dans cette ville et son territoire comme encore d'y débiter sous aucun

prétexte la chair desdits animaux morts de maladie ou qui ont été tués étant malades ou suspects de maladie, et ce sous la même peine que dessus, quand même le fermier de la rêve aurait consenti au débit de ladite chair ; et quant aux animaux qui auront seulement quelque membre rompu ou disloqué, le susdit article XI sera entièrement observé.

Fait à Carpentras, en l'Hôtel-de-ville, le premier aoust 1787.

TABLE DES MATIÈRES

Pages

PRÉFACE 7

SOURCES ET BIBLIOGRAPHIE 11

INTRODUCTION 15

PREMIÈRE PARTIE. — Etude générale de la maîtrise des victuailles 23

Ch. I. Les origines de la maîtrise des victuailles..... 23

Ch. II. Organisation de la maîtrise des victuailles..... 26

Ch. III. Attributions et rôle des maîtres des victuailles en dehors de la boucherie et du commerce des viandes 41

DEUXIÈME PARTIE. — La maîtrise des victuailles et le commerce de la boucherie 51

Ch. I. L'Organisation matérielle de la boucherie.... 53

Ch. II. Réglementation et police du commerce de la viande 73

Ch. III. Les régimes de la boucherie 89

Ch. IV. L'inspection des viandes et les maîtres des victuailles 107

Ch. V. Vue générale sur l'inspection des denrées alimentaires dans le Comté Venaissin 115

APPENDICE. — La consommation à Avignon vers 1616... 122

CONCLUSION 128

PIÈCES JUSTIFICATIVES 133

SEGUIN FRÈRES, AVIGNON